مکمل جدید

بیکری گائیڈ

جناب ویدپرکاش شرما صاحب

مرتب :- پنڈت وید پرکاش شرما بی ایس سی (آنرز)
کتابت :- اعجاز نبی پرویز
ناشران :- مشورہ بک ڈپو دہلی
طابع :- کھنہ لیتھو پریس دہلی
قیمت :- تین روپے پچاس نئے پیسے

پہلی بات

جس طرح دنیا کے ہر حصے کے رہنے والوں نے انگریزی لباس اور انگریزی طرز رہائش کو اپنایا ہے بعینہٖ اسی طرح سے وہ انگریزی طرز کے کھانے بھی پسند کرنے لگے ہیں۔ اور آج بسکٹ کیک، ڈبل روٹی دنیا کے ہر حصے میں صبح کے ناشتہ اور شام کی چائے کا جزو اعظم بن چکے ہیں۔ وقت بیوقت آنے والے مہمانوں کی خاطر مدارات بھی انہی چیزوں سے کی جاتی ہے۔ مہذب گھرانوں میں اشیاء خوردنی کی الماریوں میں دیگر اشیاء کے ساتھ بسکٹوں کے دو چار ڈبے بھی ضرور موجود ہوتے ہیں۔ بسکٹ آج وقت اور ضرورت کی چیز بن گئے ہیں۔ ہمارے دیش میں بسکٹوں کے بہت سے چھوٹے بڑے کارخانے کھل گئے ہیں۔ تاہم بھی ابھی اس صنعت کے ہمارے ہاں کافی اسکوپ ہے۔ اور اگر چھوٹے چھوٹے کارخانے کھولے جائیں۔ تو باعزت طور پر اپنے گذارے کی صورت بنائی جا سکتی ہے۔ میری مدت سے یہ خواہش تھی کہ میں بیکری کے موضوع پر ایک کتاب لکھوں۔ چنانچہ کتاب ہدیہ ناظرین ہے۔ میں نے اس کتاب کے مرتب کرنے میں کافی محنت کی ہے۔ اور مجھے امید ہے کہ میری اس کتاب کو بھی اسی قدر و قیمت کی نگاہ سے دیکھا جائے گا۔ جس طرح سے کہ میری دیگر صنعتی و تجارتی تصانیف کو پسند کیا گیا ہے۔ اگر قارئین کرام نے اس کتاب سے تھوڑا بہت بھی فایدہ اٹھانے کی کوشش کی تو میں سمجھوں گا کہ میری محنت سپھل ہوئی۔

دہلی۔ یکم مارچ ۱۹۵۸ء

مصنف

عنوانات

مضامین	صفحہ نمبر

مضامین	صفحہ نمبر
آٹے کے بسکٹ	۸۴
ڈبل روٹی	۸۷
ڈبل روٹی کا عام فارمولہ	۸۹
ڈبل روٹی تیار کرنے کی دوسری ترکیب	۸۹
ڈبل روٹی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب	۹۰
ڈبل روٹی میوہ دار	۹۱
ڈبل روٹی میوہ دار کا ایک اور فارمولہ	۹۲
بن	۹۳
سادہ بن	۹۳
فروٹ بن	۹۴
ٹبر بن	۹۴
رالیس بن	۹۵
ڈبل روٹی بسکٹ کا دیسی خمیر بنانا	۹۶
کیک	۹۹
ہر قسم کے کیک بنانا	۱۰۱

مضامین	صفحہ نمبر
ویڈنگ کیک دو فارمولے	۱۴۷
برتھ ڈے کیک	۱۴۹
نان	۱۶۳
نان ورقی	۱۶۳
نان بادامی	۱۶۴
نان خرمہ	۱۶۵
نان پنیری	۱۶۵
نان یزدی	۱۶۶
نان طی	۱۶۶
نان لب جوڑ	۱۶۸
کلچہ	۱۶۹
شیرمال	۱۶۹
شیرمال رسمی	۱۶۹
شیرمال خواصگی	۱۷۰
باقرخانی	۱۷۰

مضامین	صفحہ نمبر

مضامین	صفحہ نمبر
نان خطائی بادامی	۱۶۲
ارا روٹ کی خطائیاں	۱۶۳
سینڈوچز پڈنگ اور ساس	۱۷۳
سینڈوچ	۱۷۵
روز سینڈوچ	۱۷۵
کشمش کے سینڈوچ	۱۷۵
ٹماٹر کے سینڈوچ	۱۷۶

طرح طرح کے عمدہ قسم کے اچار، مربے، چٹنی بنانا

(مصنفہ :۔ جناب وید پرکاش صاحب بی ایس سی)

بڑے شہروں میں اچار، چٹنی، مربے کا کاروبار بہت بڑے پیمانہ پر ہو رہا ہے۔ اس کتاب کی مدد سے آپ ہر قسم کے مزیدار خوش ذائقہ اور انگریزی و دیسی دونوں ڈھنگ کے اچار، مربے، چٹنی تیار کر کے ہزاروں روپے کما سکتے ہیں۔ کون کون مصالحے کس مقدار میں پڑینگے؟ یہ سب صاف صاف لکھا گیا ہے۔ ساتھ ہی زیادہ دنوں تک محفوظ رکھنے، پھپھوند نہ لگنے و دیگر خرابیوں سے بچانے کے راز بتائے گئے ہیں۔ نئے نئے ڈھنگ کے مزیدار اچار، مربے، چٹنی تیار کرنا سیکھنے کے لئے یہ کتاب ضرور منگانی چاہیئے۔

قیمت چار روپے۔ ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ

نوٹ :۔ مارکیٹ میں اس مضمون پر سب سے بڑے حجم کی کتاب ہے

منگانے کا پتہ

مشورہ بکڈپو (BG) پوسٹ بکس نمبر 1639 رام نگر۔ گاندھی نگر دہلی ۳۱

گوسوامی ہری رام کے نام !

دوہا

جہاں رہے گن ونت نر ٭ تاکی شوبھا ہوت
جہاں جلے دیپک وہاں ٭ نشچے کرے اُودت

ترجمہ :- جس مقام پر کوئی صاحبِ ہنر رہتا ہو اس مقام پر اس کی شہرت ہو جاتی ہے۔ کیونکہ جہاں چراغ ہوتا ہے۔ وہاں اجالا پھیلتا ہے۔

ابتدائیہ

بیکری کے کام کیلئے ضروری سامان

بھٹی

بھٹی کی لمبائی چھ فٹ، چوڑائی چار فٹ آٹھ انچ، اونچائی دو فٹ ۹ انچ ہونی چاہیئے۔ اس کے چاروں طرف ایک فٹ موٹی دیوار کر کے اوپر ڈاٹ لگانے چاہئیں۔ صرف سامنے کی طرف زمین کے ساتھ ایک فٹ چوڑا اور ایک فٹ اونچا دروازہ بنانا چاہیئے۔ دروازہ کھولنے وبند کرنے کے لئے ایک ٹین کی موٹی چادر کے بھٹی کے دروازہ کے سائیز کے ٹکڑے سے کام لیا جا سکتا ہے۔

بھٹی بنانے کا طریقہ

پہلے دو فٹ گہری زمین کھو دیں۔ اس پر پتھر کی روڑی ڈال کر

مضبوط بنالیں۔ پھر اس پر اینٹوں کا فرش بنوائیں۔ تب اس پر چھ انچ کی ریت کی
تہ بچھوائیں۔ اس کے بعد ۲ انچ موٹی تہ شیشے کے ٹکڑوں کی بچھائیں۔ پھر ۲
انچ موٹی ریت کی تہ بچھا کر فرش بنوائیں۔ دیواریں بنوائیں۔ دھواں نکلنے کے لئے
چمنی اس طریقہ سے بنائیں کہ بھٹی کی حرارت ضائع نہ ہونے پائے۔

پلیٹیں

ایک فٹ لمبی، ایک فٹ چوڑی اور ۲ انچ کنارے والی ٹین کی
پلیٹیں بیس عدد تیار کروالیں۔ یہ پلیٹیں بیک وقت ۵ فٹ لمبائی اور ۵ فٹ
چوڑائی کے رخ میں دس پلیٹیں بھی رکھی جا سکیں گی۔
دوبارہ رکھنے کے لئے باقی ماندہ دس پلیٹیں نکالنے پر رکھی
جائیں گی۔

لوہے کی سلاخیں

یہ سلاخیں ساڑھے آٹھ فٹ سے نو فٹ تک لمبی ہونی چاہیئے اور
مضبوط بھی کافی ہونی چاہئیں۔ تاکہ بھٹی میں پلیٹیں رکھتے اور نکالتے وقت پلیٹیں لچک نہ
جائیں۔ ان سلاخوں کے اوپر پکڑنے کے لئے ایک چوبی دستے کا ہونا بھی نہایت
ضروری ہے۔

برتن

برتن پیتل کا بنا قلعی شدہ ہونا چاہیئے۔ اور آٹا گوندھا ہونا

چاہیئے۔ کہ جس میں دس پندرہ سیر سامان آجائے۔ برتن کا منہ بھی کافی کشادہ ہونا ضروری ہے۔

بیلنے کا سامان

بسکٹ بیلنے کا بیلن تو مانند روٹیوں کے ہی ہوتا ہے۔ لیکن بسکٹ پوڑیوں یا روٹیوں کی مانند چھلکے پر نہ بیل کر میز پر کاٹے جاتے ہیں۔ یہ میز کافی مضبوط ہونی چاہیئے۔ کام کرتے وقت یہ ہلنی جلنی نہ چاہیئے۔

سانچے

۱ ـــــــــ بسکٹ کاٹنے کے لئے مختلف قسم کے سانچے ٹین کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ یہ کسی بیکری میں دیکھ کر اپنی حسب منشا کسی سانچے بنانے والی فرم سے تیار کروائے جا سکتے ہیں۔

۲ ـــــــــ ڈبل روٹی کے سانچے صرف دو قسم کے ہوتے ہیں۔ پونڈ والے اور نصف پونڈ والے۔ یہ بھی ٹین کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ اور ان کی شکل بھی بالکل ڈبل روٹی کی شکل ایسی ہوتی ہے۔

۳ ـــــــــ کیکوں کے سانچے مختلف اقسام کے ہوتے ہیں۔

و ـــــــــ پونڈ کے سائیز کے۔

ب ـــــــــ ہاف پونڈ کے سائیز کے۔

ج ــــــــــ چھوٹے کیکوں کے لئے گول۔
د ــــــــــ چھوٹے کیکوں کے لئے چورس۔
ر ــــــــــ فروٹ کیک کے لئے مانند ڈبل روٹی کے سانچے کے۔

رَدّی کاغَذ

سکٹ لپیٹنے کے لئے ردی کاغذوں کی بھی ضرورت ہوا کرتی ہے لیکن بجائے ردی کے کاغذ کے بٹر پیپر یا پیکنگ پیپر استعمال کیا جائے تو بہتر ہے۔

ان اشیاء کے علاوہ چاقو، چھریاں، بالٹیاں لوٹے، پچھیاں، کڑاہیاں اور بسکٹ کیک اور ڈبل روٹیاں رکھنے کے لئے شیشوں والی الماریاں آہنی ٹرنک اور خوبصورت شوکیسوں کی بھی ضرورت ہوا کرتی ہے۔

بیکری
کے کام میں استعمال کئے جانیوالے خام مصالحہ جات کی تشریح

مکھن

مکھن کی تاثیر سرد تر ہے۔ سب طرح کی گرمی خشکی اور کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ غذا کی غذا ہے اور دوا کی دوا۔ بوڑھوں اور بچوں کے لئے تو یہ آب حیات سے کم نہیں۔ دل دماغ کو طاقت بخشتا ہے۔ مولد خون اور چربی ہے۔ گرمی خشکی کی کھانسی بواسیر، تپ دق، امراض منی اور کھلاپن کو رفع کرتا ہے۔ ہر مزاج کو موافق ہے۔ بے حد مقوی ہے۔ آنکھوں کو طراوت بخشتا ہے۔ اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔

اعلیٰ قسم کے کیکوں و بسکٹوں میں ڈالا جاتا ہے۔

کریم

کریم بھی مانند مکھن کے کیکوں و بسکٹوں میں ڈالی جاتی ہے یہ قدرے

گرم ہوتی ہے۔ بعید طاقت بخشتی ہے۔ اس کے اوصاف مکھن ایسے ہی ہیں۔ یہ قدرے قابض ہوتی ہے۔ اچھی گاڑھی نیند لاتی ہے۔

اخروٹ

اخروٹ فروٹ کیکس اور پیسٹری میں ڈالا جاتا ہے۔ اخروٹ گرم ہوتا ہے۔ گرمی اور بلغم میں اضافہ کرتا ہے۔ اس کو میانہ روی سے استعمال کرنے سے، یہ اعضائے رئیسہ اور دماغ کو طاقت پہنچاتا ہے۔

الائچی بڑی

بسکٹوں اور کیکوں دونوں میں ہی ڈالی جاتی ہے۔ یہ گرم ہوتی ہے۔ قدرے قابض ہوتی ہے۔ پسینہ لاتی ہے۔ فرحت بخشتی ہے۔ بادی کو رفع کرتی ہے۔ کھانے کو ہضم کرتی ہے۔ مقوی معدہ و مشتہی ہے۔ بلغم کا انجذاب کرتی ہے۔

انگور

کیکوں میں ڈالے جاتے ہیں۔

انگور گرم تر ہوتے ہیں۔ ملین و مقوی ہوتے ہیں۔ دل، دماغ، معدہ، پھیپھڑوں اور انتڑیوں کو طاقت بخشتے ہیں۔ زود ہضم ہوتے ہیں۔ کمزور مریضوں کو انگوروں کا رس دینا نہایت مفید ہے۔ کیونکہ یہ مقوی ہوتا ہے۔ اور خون صالح پیدا کرتا ہے۔

بادام

بادام قدرسے قابض ہوتا ہے، مولد خون وچربی۔ خشک کھانسی کو رفع کرتا ہے۔ مقوی اعصاب ہے۔ زبان کی لکنت کو رفع کرتا ہے۔ دماغ کو طاقت بخشتا ہے۔ بینائی کو بڑھاتا ہے۔ مکھن اور مصری کے ساتھ اگر بادام ملا کر کھائے جائیں تو بدن کو فربہ کرتا ہے۔ دھیان رہے کہ کیکوں کی تیاری میں مکھن اور مصری دونوں استعمال کئے جاتے ہیں۔

دائمی قبض والے اپنے ہاتھ سے نکالا ہوا بادام روغن بقدر ۶ ماشہ گرم دودھ ایک پاؤ میں رات کو سوتے وقت استعمال کریں۔ ایک ماہ کے استعمال سے پرانا قبض ہٹ جاتا ہے۔ اور انتڑیاں صاف ہو کر طاقت ور ہو جاتی ہیں قبض کی عادت رفع ہو جاتی ہے۔ اس کے علاوہ کمزوری دماغ، کمزوری دل، کمزوری مثانہ، کمزوری جگر رفع ہو کر تندرستی میں چار چاند لگ جاتے ہیں۔

چیز (پنیر)

پنیر سرد تر ہوتا ہے۔ دودھ میں املی لیموں ٹاٹری یا امچور ڈال کر تیار کرتے ہیں۔ مقوی و مولد خون ہوتا ہے۔

پیٹھا

کیکوں میں ڈالا جاتا ہے۔
پیٹھا کا مزاج سرد تر ہوتا ہے، مولد خون ہے۔ گوشت کو بڑھانا

ہے۔ دل، دماغ اور جگر کو طاقت بخشتا ہے ساعصابی امراض نیز گرمی کی بیماریوں

میں بیحد مفید ہے۔

چھوہارا

چھوہارے گرم ہوتے ہیں۔ پھیپھڑوں اور سینہ کو طاقت بخشتے

ہیں۔ بدن کو فربہ کرتے ہیں۔ سردی، بادی اور بلغم کی بیماریوں میں مفید ہیں۔ پیٹھ

درد کو رفع کرتے ہیں۔

کشمش، منقیٰ

کشمش و منقیٰ خون کو صاف کرتے اور بڑھاتے ہیں۔ بہت

طاقت بخشتے ہیں۔ انتڑیوں کو طاقت بخشتے ہیں۔ قدرے قبض کشا ہوتے ہیں۔

کھانسی زکام دمہ میں نفع بخشتے ہیں۔

سونف

بسکٹوں میں ڈالتے ہیں۔

سونف معمولی درجہ میں گرم خشک ہوتی ہے۔ جگر و تلی کے

رکاؤ کو کھولتی ہے۔ پیٹ درد کو دور کرتی ہے۔ بادی کو مٹاتی ہے۔ پیٹ کی ہوا کو

خارج کرتی ہے۔ بلغم کو چھانٹتی ہے۔

ناریل

سوکھا ناریل بسکٹوں کیکوں و پیسٹری میں بکثرت ڈالا جاتا ہے۔

مثانہ و گردہ کی کمزوری میں مفید ہے۔ پیشاب صاف لاتا ہے۔ بادی کے نقائص اور دماغ کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ جسم کو فربہ کرتا ہے۔

پیمانے

کتاب ہذا میں ترکیبوں کے وزن ہندوستانی اور انگریزی میں ماشہ رتی، اور اونس ڈرام وغیرہ میں لکھے ہیں - اس لئے کہ قارئین کرام کو وزن وغیرہ میں دقت نہ ہو ہندوستانی اور انگریزی پیمانے یہاں لکھ دیئے جاتے ہیں۔

ہندوستانی

۸ چاول	ایک رتی
۸ رتی	ایک ماشہ
بارہ ماشہ	ایک تولہ
۵ تولہ	ایک چھٹانک
۴ چھٹانک	ایک پاؤ
۱۶ چھٹانک	ایک سیر
۵ سیر	ایک پنسیری۔
۴۰ سیر	ایک من

انگریزی

۱۶ ڈرام	ایک اونس

۱۶ اونس ایک پونڈ
۲۸ پونڈ ایک کوارٹر

پونڈ کا ہندوستانی حساب

پونڈ آدھ سیر سے ایک تولہ کم ہوتا ہے۔ مثلاً اگر کوئی چیز چار پونڈ ہے۔ تو اس کے معنی ہیں ۴ تولہ کم دو سیر۔

سادہ بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک سیر
کھانڈ	ڈیڑھ پاؤ
خالص دیسی گھی	ڈیڑھ پاؤ

تمام اجزا کو دودھ میں گوندھ کر بیلنے سے پھیلا کر مختلف نمونوں کے بسکٹ کو ٹین کے پلیٹوں پر پھیلا کر رکھ دیں۔ اور بھٹی کو گرم کر کے پکائیں۔ تھوڑی دیر میں بسکٹ پک کر تیار ہو جائیں گے۔

دوسری ترکیب

اجزا

سوجی	ایک سیر
گھی خالص	آدھ پاؤ
کھانڈ	ایک پاؤ
سمندر جھاگ	نو ماشہ
انڈے	دو عدد
دودھ	دو سیر

ترکیب تیاری پہلے انڈوں کو پھینٹ کر دودھ میں آمیز

کریں۔ بعدہ دیگر اجزا ملا کر گوندھ لیں۔ اور سانچوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں بھٹی میں سینک لیں۔

تیسری ترکیب

اجزا

میدہ	آٹھ چھٹانک
بائی کاربونیٹ آف سوڈا	چار ماشہ
کھانڈ	دو چھٹانک
پانی	بقدر ضرورت

ترکیب تیاری

میدہ اور سوڈا کو پانی میں گوندھ کر تھوڑی دیر تک رکھ دیں۔ تاکہ خمیر اٹھ آوے پھر کھانڈ ملا کر بیلن سے بیل کر بذریعہ سانچوں کے بسکٹ کاٹ لیں۔ اور بھٹی میں سینک لیں۔

چوتھی ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک سیر
دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی	آدھ پاؤ
خمیر	ایک چھٹانک

میدہ میں خمیر آمیز کر کے گرم پانی سے گوندھ لیں۔ اور مانند پوریوں کی طرح بیل کریں۔ اور بسکٹ بذریعہ سانچوں کے کاٹ کر تیار کر کے بھٹی میں سینک لیں۔

پھیکے بسکٹ

میدہ	آدھ سیر
مکھن	ایک چھٹانک
دودھ	بقدر ضرورت
نمک	ایک تولہ

مکھن کو دودھ میں ملا کر اتنا گرم کریں کہ میدہ اس میں گندھ جائے
اس کے بعد چھوٹے چھوٹے پیڑے بنادیں اور بیلن سے ہموار ٹکیاں بنا کر پلیٹ پر جمادیں
اور جا بجا ایک کانٹے سے بسکٹوں پر سوراخ کردیں۔ اور بھٹی میں رکھ کر بھٹی کا منہ
بند کردیں۔ تھوڑی دیر میں تیار ہو جائیں گے۔

پھیکے بسکٹ بنانے کا ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	آدھ سیر

تازہ مکھن	دو اونس
تازہ دودھ	نصف پنٹ

اول میدہ میں مکھن اور دودھ ملا کر خمیر بنائیں۔ اور اس کو پون انچ موٹی پیڑی بنا کر اور اس پر سانچہ رکھ کر بسکٹ تراشیں اور پھر اس کو چکلے بیلن سے بیل لیں۔ پھر اس میں سوراخ کریں۔ پھر ٹین کی پلیٹوں پر خشک میدہ بچھا کر اس پر بسکٹوں کو بچھا دیں۔ سوراخ دار رخ نیچے کی طرف رہے۔ پس ان کو ملایم آنچ کی بھٹی میں پکا لیں۔

عمدہ نمکین بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	۳۵ سیر
مکھن	ڈہائی سیر
چینی	ایک سیر
سوڈا بائی کارب	۳½ چھٹانک
ٹارٹارک ایسڈ	سوا تولہ
نمک	ایک پاؤ
دودھ	ساڑھے سترہ سیر (۱۷½ سیر)

میدہ میں تمام چیزیں آمیز کرکے سخت آٹے کی طرح اچھی طرح سے گوندھیں۔ بعد ازاں آٹے کی موٹائی رکھ کر اس کو بیل لیں۔ اور سانچوں کے ذریعہ بسکٹ کاٹ کر بھٹی میں پکا لیں۔

عمدہ نمکین بسکٹ تیار کرنیکا ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	تین پاؤ
سوجی	ایک پاؤ
گھی	آدھ پاؤ
دانہ دار سفید چینی باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
سوڈا بائی کارب	۹ ماشہ
نمک	حسب ضرورت

بہ طریق بالا بسکٹ تیار کر لیں۔

عمدہ نمکین بسکٹوں کی تیاری کا تیسرا فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک سیر
مکھن	ڈیڑھ پاؤ
چینی	تین چھٹانک
نمک	حسب ذائقہ
بیکنگ پوڈر	۹ ماشہ

سب کو گوندھ کر بہ طریق معلومہ بسکٹ بنائیں۔

اراروٹ کے بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

اراروٹ	تین پاؤ
میدہ	ایک پاؤ
خالص دیسی گھی، مکھن یا ویجیٹیبل آئل	آدھ پاؤ
انڈے	۴ عدد
بیکنگ پوڈر	۹ ماشہ

گھی، مکھن یا ویجیٹیبل آئل اور اراروٹ کو ملائیں۔ بعد میں بقیہ اجزا ملا کر گوندھ لیں۔ اور بسکٹ تشکیل کر کے پلیٹوں پر پھیلا کر بھٹی میں بیکنگ لیں۔

اراروٹ کے بسکٹ تیار کرنیکا ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پاؤ
اراروٹ	ایک پاؤ
مکھن	آدھ پاؤ
زردی بیضہ مرغ	چار عدد
بیکنگ پوڈر	چار ماشہ
نمک	ایک ماشہ

اول مکھن میدہ اور اراروٹ کو ملا کر بعد میں باقی اشیاء ملا کر گوندھ لیں اور سانچوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر بھٹی میں سینک لیں۔

تیسری ترکیب

اراروٹ	دو سیر
دار چینی پسی ہوئی	نصف تولہ
نمک پسا ہوا	ایک تولہ
نوشادر	دس تولہ

گھی، مکھن، یا ڈالڈا — ایک پاؤ
سونٹھ باریک پسی ہوئی — ایک ماشہ
سوڈا بائی کاربونیٹ — ایک تولہ
نوشادر — دس ماشہ

ارارورٹ میں باقی تمام اشیاء جو کہ پسی ہوئی ہوں۔ ملا کر گوندھ لیں۔ اور سانچوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر بھٹی میں پکا لیں۔

میدہ کے بسکٹ

میدہ	ایک سیر
گھی خالص، مکھن یا ڈالڈا	ڈیڑھ پاؤ
دودھ	حسب ضرورت
چینی باریک پسی ہوئی	ڈیڑھ پاؤ
سوڈا بائی کاربونیٹ	حسب ضرورت

پہلے چینی اور گھی ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ زاں بعد بائی کاربونیٹ آف سوڈا ملا کر پھینٹ لیں۔ اس کے بعد میدہ اور دودھ ملا کر گوندھ لیں۔ اور سانچوں کے ذریعہ کاٹ لیں اور ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر بھٹی میں پکا لیں۔

دوسری ترکیب

میدہ — دو سیر

خالص دلیسی گھی، مکھن یا ڈالڈا	نصف سیر
باریک پسی ہوئی چینی دانہ دار	آدھ سیر
نمک	ڈیڑھ تولہ
دودھ	حسب ضرورت

پہلے گھی اور چینی کو پھینٹ ڈالیئے۔ پھر نمک ملایئے۔ لبعدہ میدہ ملا کر اور دودھ ڈال کر گوندھ ڈالیئے۔ پھر سانچوں کے ذریعہ بسکٹ کاٹ کر ٹین کی پلیٹ پر پھیلا کر بھٹی میں پکا لیجئے۔

تیسری ترکیب

میدہ	۳۵ سیر
مکھن	۲ ½ سیر
نہایت باریک پسی ہوئی دانہ دار چینی	ایک سیر
کریم آف ٹارٹار	ڈیڑھ پاؤ
سوڈا بائیکارب	۳ ½ چھٹانک
ٹارٹارک ایسڈ	۱ ¼ تولہ
نمک	ایک پاؤ
دودھ	ساڑھے سترہ سیر

میدہ میں تمام اشیاء ملا کر گوندھ لیں۔ پھر میز پر پھیلا کر سانچوں میں بھر کر بھٹی میں سینک لیں۔ بس تیار ہیں۔

انڈوں والے بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ڈیڑھ پاؤ
مکھن	آدھ پاؤ
کھانڈ	تین چھٹانک
کاربونیٹ آف سوڈا	تین ماشہ
زردی انڈہ	دو عدد
سرکہ	حسب ضرورت

اول مکھن اور میدہ کو ملا کر بعد میں باقی اشیاء ملا دیں۔ اور سرکہ سے گوندھ لیں۔ سانچوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر بھٹی میں سینک لیں۔

دوسری ترکیب

میدہ	ایک پونڈ
انڈہ	ایک عدد
دودھ	بقدر ضرورت

زردی کو پھینٹ کر میدہ میں ملاؤ۔ اور دودھ سے گوندھ کر
اس کا روٹی پکانے کے موافق خمیر کر لو۔ پھر اسے بیل کر روٹی کی مانند کر لو۔ اور کسی
سانچے یا گلاس سے کاٹ کر گول بسکٹ تراش لو۔ تب کسی کانٹے سے گود کر اس میں
چھید کر دو۔ جس قدر زیادہ چھید ہونگے اس قدر عمدہ بسکٹ پکیں گے۔ تب
ان بسکٹوں کو نرم آگ پر پکائیں۔ بسکٹوں کا میدہ نہ تو بہت پتلا گوندھیئے نہ گاڑھا
کیونکہ اگر پتلا رہے گا۔ تو بسکٹ بھاری پکیں گے۔ اور گاڑھا گندھے گا۔ تو کنارے
پر سے ترخ جاوے گا۔

انڈوں کے بسکٹ بنانیکی ایک اور ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	آدھ سیر
مصری	ڈیڑھ پاؤ
مغز بادام	ایک پاؤ
مکھن	آدھ پاؤ
مربہ نارنگی	ایک چھٹانک
انڈے	دو عدد
جائفل	دو ماشہ

تھوڑا سا سوڈا۔ سب کو ملا کر پکائیں پھر انڈے کی سفیدی لگا کر خشک کریں۔

چوتھی ترکیب

انڈے	بارہ عدد
آٹا	حسب ضرورت
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی	پاؤ بھر

پہلے انڈے پھوڑ کر زردی اور سفیدی الگ کر لیں۔ زردی اور چینی کو خوب اچھی طرح حل کریں۔ اس کے بعد آٹے کو اس میں ڈال کر اچھی طرح گوندھیے جب مل جائے۔ تو حسب ضرورت کسی گول چیز یا گلاس کو الٹ کر یا سانچوں کے ذریعہ کاٹ دیجئے۔ پھر گھی میں تل لیجئے۔ نہایت مزیدار بسکٹ ہوں گے۔

پانچویں ترکیب

میدہ	ایک سیر
مکھن	ایک پاؤ
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی	ڈیڑھ پاؤ
سوڈا بائی کارب	ساڑھے سات ماشہ
انڈے	پانچ عدد

سب اشیاء کو ملا کر گوندھ لیں۔ اور حسب طریق معلومہ بسکٹ تیار کریں۔

بسکٹ عُمدہ قسم
NICE BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	آدھ سیر
مکھن تازہ	ایک چھٹانک
دودھ	آدھا گلاس

اور قدرے نمک

میدہ اور مکھن کو دودھ میں گوندھ کر خمیر کر لیا جاوے - پھر اس خمیر کی موٹی روٹی بنا کر اسے سانچے کے ذریعہ کاٹ لیا جاوے - اور کچھ دیر دھوپ یا ہوا میں رکھ کر خشک کر لیجئے - خشک کرنے کے لئے ٹین کی پلیٹ موزوں ہوتی ہے - اس پلیٹ پر پہلے میدہ بچھا دینا چاہیئے - تاکہ بسکٹ پلیٹ پر جم کر نہ رہ جائیں - جب بسکٹ قدرے خشک ہو جاویں - تو انہیں بھٹی میں رکھ کر منہ بند کر دیا جاوے کچھ دیر کے بعد بسکٹ تیار ہو جائینگے -

دُوسری ترکیب

میدہ	سوا سیر

چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی	نصف پاؤ
نمک	نصف چھٹانک
مکھن	ایک سیر
انڈے	دو عدد

پہلے چینی اور نمک اچھی طرح ملالیں۔ پھر اس میں مکھن ملالیں۔
اس کے بعد میدہ لیکر نیبوں ملی ہوئی چیزوں کے ساتھ ملا دیجئے۔ جب سب باہم اچھی طرح مل جائیں۔ تو بیل ڈالیئے۔ اس کے بعد بسکٹ کے اندازہ کا سانچہ لیکر بیلے ہوئے میدہ کو بسکٹ کی قطع کا تراش ڈالیئے۔ اوپر سے کسی چیز سے چھوٹے چھوٹے سوراخ کر ڈالیئے۔ پھر کسی علیحدہ پیالے میں انڈے اور محض تھوڑی سی چینی لیکر خوب متھئے۔ قدرے دودھ ملا دیجئے۔ پلیٹ پر بسکٹوں کو نرم آنچ پر پکا ڈالیئے۔ نہایت اعلیٰ قسم کے خستہ بسکٹ تیار ہو جائیں گے۔

تیسری ترکیب

سوجی	ایک پاؤ
گھی	ایک چھٹانک
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی	ڈھائی تولہ
عمدہ خمیر	ایک تولہ

سوجی کو آٹے کی طرح گوندھ کر اس میں گھی، قند، اور خمیر ملا کر

چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بناکر بھٹی میں پکالیں۔

چوتھی ترکیب

میدہ	چار سیر
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی	دو سیر
مکھن	دو سیر

ان تینوں چیزوں کو وزن کے ٹھیک مطابق لیکر باہم ملا ڈالیے۔ اور بیل کر نپلا کر ڈالیے۔ پھر چاقو سے برفی کی شکل کے بڑے بڑے ٹکڑے کاٹ ڈالیے۔ پھر دھیمی آنچ پر پکایئے نہایت لذیذ عمدہ بسکٹ تیار ہو جائیں گے۔

پانچویں ترکیب

اجزا

میدہ	آدھ سیر
کاربونیٹ امونیا	تین ڈرام
سفید چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی	آدھ پاؤ
اراروٹ	نصف چھٹانک
انڈہ	ایک عدد

ترکیب تیاری

سب کو ملادیں۔ پھر دودھ سے خمیر کرلیں۔ اور خوب
پھینٹ لیں۔ باریک بیل کر یا جیسا مناسب سمجھیں بیلیں۔ پھر چورس یا گول
کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ اور بھٹی میں پکائیں۔

مکھن کے بسکٹ

BUTTER BISCUITS

میدہ	۲ پونڈ
مکھن	۱/۴ پونڈ
خمیر کاست	۳ چمچے

پانی یا دودھ اتنا کہ جس میں سب اجزا اچھی طرح سے گندھ سکیں۔

سب سے پہلے مکھن کو میدہ میں ملالیں۔ پھر اس میں خمیر اور پانی یا دودھ ملاکر اچھی طرح
ملالیں۔ تب آدھ گھنٹہ تک ٹکا کر رکھ دیں۔ کہ خمیر اٹھ آوے۔ یہ خیال رکھیں کہ
خمیر زیادہ کھٹا نہ ہونے پاوے تب اس کو بیل کر سانچوں سے کاٹ لیں بسکٹ
بناکے اور ان کو گوند کر پلیٹ پر رکھ کر تیز بھٹی میں پکالیں۔

دوسری ترکیب

میدہ ایک سیر

مکھن	آدھ پاؤ
سونٹھ باریک شدہ	ایک تولہ
کھانڈ	ایک پاؤ
کاربونیٹ آف سوڈا	تین ماشہ
دودھ	بقدر ضرورت

تمام اشیاء کو دودھ میں گوندھیں۔ اور سانچوں کے ذریعہ بسکٹ تیار کریں۔ اور بھٹی میں سینک لیں۔

تیسری ترکیب

میدہ	ایک سیر
چینی سفید دانہ دار نہایت باریک پسی ہوئی	ایک سیر
انڈے	ایک درجن
سوڈا بائی کاربونیٹ	دو تولہ
سوجی	ایک سیر
مکھن	آدھ سیر
ایمونیا کارب	ڈیڑھ تولہ
نوشادر	ایک تولہ

طریقہ

مکھن اور چینی کو ملا کر خوب گھوٹیں جب یکجان ہو جاویں تو

دودھ آمیز کر دیویں۔ اب انڈوں کی زردی و سفیدی کو الگ الگ پھینٹیں۔ جب جھاگ دینے لگیں۔ تو مندرجہ بالا مرکب میں ملا دیویں۔ اب اس مرکب کو میدہ و سوجی میں ڈال کر گوندھ لیں۔ جب مانند روٹی پکانے کے آٹے کے سخت ہو جاوے تو بیل کر بذریعہ سانچوں کے لبسکٹ کاٹ کر بھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

چوتھی ترکیب

میدہ	ایک سیر
مکھن	ڈیڑھ پاؤ
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
سوڈا بائی کارب	۹ ماشہ

تمام اشیاء کو اچھی طرح سے گوندھ کر مانند روٹی کے آٹے کے سخت کر کے بذریعہ سانچوں کے بسکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔

مختلف قسم کے بسکٹ بنانے کی آسان ترکیب

فینسی بسکٹ

FANCY BUSCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

بادام	ایک پونڈ
باریک پسی ہوئی دانہ دار چینی	ایک پونڈ
سنگترہ کے پھولوں کا عرق	بقدر ضرورت

بادام کی گریاں گرم پانی میں بھگو دیں۔ اور تین چار گھنٹے کے بعد ان کا چھلکا اوپر سے اتار کر مقشر کریں۔ پھر ان کو گھوٹ کر باریک کریں۔ اور عرق اوپر چھڑک دیں۔ جب بادام کی گریاں گھوٹ کر بالائی یا مکھن کی طرح ہو جاویں۔ تو کڑاہی میں ڈال کر میدہ ملا کر ایک جان کریں۔ تب آگ پر رکھ کر اس کو

بھونیں۔ یہاں تک کہ یہ مرکب بالکل خشک ہو جاوے پھر اس میں دودھ ملا کر دوبارہ خمیر کر کے بیل کر گول اور چوڑی ٹکیہ بنالیں۔ اور بذریعہ گلاس کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ مختلف شکلوں کے بسکٹ بنالیا کرتے ہیں۔ تب مختلف رنگ بنا کر ان بسکٹوں کے ایک طرف لگادیں۔ اور سکھا کر بھٹی میں پکالیں۔ ان پر دانہ دار چینی بھی چھڑک دیا کرتے ہیں۔ کشمش بھی لگا دیا کرتے ہیں۔

پنیر بسکٹ (پنیر کے بسکٹ)

CHEESE BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	پاؤ بھر
بیکنگ پوڈر	½ چمچہ (چائے کا)
ولایتی پنیر ڈبہ کا (تراشا ہوا)	ایک چھٹانک
خالص دیسی گھی اعلیٰ قسم	تین چمچے

میدہ اور بیکنگ پوڈر ملا لیجئے۔ بعدہ ان میں گھی آمیز کیجئے۔ پنیر ملایئے۔ تھوڑا تھوڑا دودھ ملاتے ہوئے گوندھئے۔ موٹا بیلئے۔ سانچوں سے کاٹ کر بسکٹ تشکیل کیجئے۔ اس کے بعد بھٹی میں پکالیجئے۔

چینز بسکٹ بنانے کا ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

تازہ مکھن	½ پونڈ
میدہ	½ پونڈ
پنیر	۵۔ اونس
رائی کا سفوف	ایک چمچ
لال مرچ	چھ چمچ
انڈے	چھ عدد

مکھن کو گھوٹ کر ربڑی کی مانند بنا لیں۔ پھر اس میں باقی اجزا ملا کر خمیر کر لیں۔ پھر تین انچ دبیز روٹی بیل کر اسکو کسی گلاس کے ذریعہ بسکٹ بنالیں۔ اور ٹین کی پلیٹوں پر رکھ کر بیس منٹ تک معتدل تنور میں پکالیں۔

رائس بسکٹ (چاول کے بسکٹ)

RICE BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ — تین پونڈ

مکھن	ایک پونڈ
لوف شوگر	سوا پونڈ
دودھ	نصف پنٹ ½ پونڈ
نمک اور لیموں کا ست	حسب ضرورت

نمک اور چینی ملا کر دودھ میں حل کریں اور ایک یا دو گھنٹے رہنے دیں۔ اور کبھی کبھی ہلاتے رہیں۔ پھر اس کو اوپر والے مرکب میدہ میں ملا کر گوندھ ڈالیں۔ اور چورس سانچوں میں ڈالیں۔ اور بسکٹ بنالیں۔ پھر حسب طریقہ گودکر معتدل تاؤ کی بھٹی میں پکالیں۔

ایک اور ترکیب

چاول کا آٹا	پاؤ سیر
مکھن	آدھ پاؤ
دانہ دار چینی پسی ہوئی	آدھ پاؤ
انڈہ	ایک عدد

چاول کو دھوکر کنکر چن دیجئے۔ اور سایہ میں خشک کرکے آٹا پیس دیجئے۔ اور ایک کپڑے میں چھان کر پاؤ سیر آٹا الگ کرلیجئے۔ اس میں مکھن اور چینی اچھی طرح ملا لیجئے۔ پانی اتنا شریک کرنا چاہیئے کہ آٹا بیلنے کے قابل رہے۔ بہت پتلا نہ ہوجائے بسکٹ کے برابر نہ زیادہ پتلا نہ زیادہ موٹا بیلنا چاہیئے۔ اور

کسی چیز یا سانچوں سے چھوٹا گول بسکٹ کاٹ لیجئے۔ اور دھیمی آنچ سے بھٹی میں پکالیجئے۔

آلوؤں کے بسکٹ

PATATO BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	آدھ سیر
آلوؤں کی باریک پیٹھی	آدھ سیر
نمک	حسب ضرورت
خالص گھی، مکھن یا بناسپتی آئل	آدھ پاؤ
سوڈا بائی کارب	۹ ماشہ
سیاہ مرچ پسی ہوئی	۹ ماشہ

حسب طریق معلومہ بسکٹ تیار کرلیں۔

عمدہ قسم کے بسکٹ

DILICIOUS BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ — دو پونڈ
کاربونیٹ آف امونیا — دو ڈرام
سفید دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی — چار اونس
مکھن — چار اونس
انڈہ — ایک عدد

سب اشیاء باہم آمیز کرکے دودھ میں خمیر کرلیں۔ اور حل کرکے بسکٹ بنالیں۔

دوسری ترکیب

میدہ — آدھ سیر
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی — آدھ سیر
گلاب — دو تولہ
دھنیا پسا ہوا — ایک تولہ
انڈے — سات عدد
گھی — آدھ پاؤ

ان سب کو اچھی طرح ملایئے اور دھنیے کا سفوف ڈالیئے اور

پھر گوندھیے۔ اور سانچے میں بھر کر ٹکیاں بنا لیجیے۔ اور پھر انڈے توڑ کر سب پر ملیئے۔
اور تھوڑی سی چینی چھڑک دیجیے۔ پھر بہت نرم آنچ کی بھٹی میں پلیٹ پر رکھ دیجیے۔
جب پھول جائیں نکال دیجیے۔ لیکن جب پھر بھٹی ٹھنڈی ہو جائے اسی میں رکھ دیجیے۔
رات بھر اسی طرح رہنے دیجیے۔ بہت ہی مزیدار ہوتے ہیں۔

میٹھے بسکٹ تیار کرنے کی تیسری ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

عمدہ میدہ — ۲ دو پونڈ
مکھن — تین اونس
سفید دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی چار اونس

اولاً مکھن کو میدہ میں اچھی طرح ملائیں اس میں دودھ ڈال کر
سخت خمیر کر کے گوندھ لیں۔ بعد ازاں تہائی انچ موٹے پیڑے بنائیں۔ اور سانچوں
کے ذریعہ پکا لیں۔

میٹھے بسکٹ تیار کرنے کی چوتھی ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ — ایک سیر

گھی اصلی یا ڈیجیٹیبل آئل تین پاؤ

دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی تین پاؤ

تینوں کو باہم خوب ملائیں - اور پتھر پر ڈال کر ہاتھ سے خوب ملیں - بعد ازاں انڈے کی تھوڑی سی سفیدی اور زردی ملائیں - اور گول گول ٹکیاں بنا کر بیلن سے بیل کر اوپر نیچے کوئلے کی آگ دیں - مثل نان خطائی کے بہت جلد بسکٹ تیار ہوں گے -

میٹھے بسکٹ تیار کرنے کی پانچویں ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر

گھی آدھ پاؤ

دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی آدھ پاؤ

سوڈا بائی کارب ۵ ماشہ

جملہ اجزا باہم ملائیں۔ اور اچھی طرح سے گوندھنے کے بعد سانچوں کے ذریعہ بسکٹ تشکیل کرنے بھٹی میں پکائیں -

میٹھے بسکٹ تیار کرنے کی چھٹی ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

سفید دانہ دار چینی یا ریک پسی ہوئی	ایک پونڈ
انڈے کی زردی	ایک پونڈ
میدہ	ایک پونڈ
گرم پانی	نصف پیالہ

ان سب کو ملا کر گوندھ کر بسکٹ بنالیں۔ اور ٹننگ ٹین میں کاغذ لگا کر اس میں یہ بسکٹ رکھیں اور پکالیں۔

خوش ذائقہ بسکٹوں کا ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

عمدہ سفید میدہ	آٹھ پونڈ
لوف شوگر	آٹھ اونس
مکھن	آٹھ اونس
دودھ یا پانی	ایک کوارٹ

سونف — نصف اونس

تمام اشیاء کو ملا کر حسب طریقہ مذکورہ بالا بسکٹ بنالیں۔

نارِوچ بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ — چھ پونڈ

مکھن — آٹھ یا دس اونس

دودھ — ایک کوارٹ

سفید دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی — بقدر ذائقہ

آدھا دودھ خوب گرم کریں۔ پھر اس میں خمیر کا مصالحہ اس قدر ملادیں۔ کہ دودھ ترش ہوجاوے۔ پھر اس میں ایک پونڈ میدہ ملاکر خمیر کرکے گرم جگہ رکھدیں۔ پھر بقایا دودھ گرم کرکے اس میں مکھن ملاکر میدہ میں ملادیں۔ اور پھر یہ سب خمیر شدہ میدہ میں ملادیویں۔ پھر اس کو گرم جگہ رکھ دیں۔ کہ دوبارہ پھول آوے۔ فی پونڈ اٹھارہ یا بیس حصہ کرکے بسکٹ بنالیں۔ پھر ملدپیٹ کو مکھن سے چپڑ کر اس پر یہ بسکٹ رکھدیں۔ اور کانٹے سے گود کر ان میں سوراخ کردیں۔ جیساکہ دستور ہے۔ پھر انکو نرم بھٹی میں رکھ کر پکالیں۔ اس قسم کے بسکٹ ناروچ میں بنائے جاتے ہیں۔ لیکن وہاں بھٹی کے فرش پر رکھ کر پکاتے ہیں۔ جو خستہ اور

کرارے ہوتے ہیں۔ لندن میں انکو دودھ کے بسکٹ کہتے ہیں۔ یہ بچوں کے لئے زیادہ استعمال کئے جاتے ہیں۔ ان کے مختلف نام ہیں۔ مثلاً فنگر بسکٹ، جان بسکٹ چائے کے بسکٹ، کریم بسکٹ وغیرہ وغیرہ ناموں کے ساتھ ان کی شکل مختلف ہوا کرتی ہے۔ اور ذائقہ بھی مختلف ہوا کرتا ہے۔

ایک اور ترکیب

میدہ ایک سیر
دانہ دار سفید چینی نہایت باریک پسی ہوئی ۵ چھٹانک
کریم نصف سیر
بائی کاربونیٹ آف سوڈا ۹ ماشہ

چینی میدہ میں ملالیں۔ اور سوڈا بھی آمیز کرلیں۔ پھر کریم ملاکر مانند آٹے کے گوندھ لیں۔ اگر پانی کی ضرورت محسوس کریں۔ تو وہ بھی حسب ضرورت شامل کرلیں۔

بسکٹ ڈرام
(بتاشہ بسکٹ)

یہ بتاشوں کے برابر چھوٹے بسکٹ ہوا کرتے ہیں۔ جن کے تیار کرنے

کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

چھ انڈوں کی سفیدی اور زردی باہم پھینٹ کر ملا دیں۔ پھر اس میں ایک پونڈ میدہ ملا کر تھوڑے سے پانی سے اسے گوندھیں۔ پانی کے عوض دودھ بھی ڈال سکتے ہیں۔ زیرہ یا سونف کسی قدر خوشبو کیلئے ملا لیں۔ یہ سب ایک پونڈ میدہ کے لئے کافی ہے۔ پس سب کو اچھی طرح ملا کر بتاشہ کی مانند کاغذ پر ٹکڑیاں تراش لیں۔ اور ان پر پسی ہوئی چینی چھڑک کر بھٹی میں پکا لیں۔ آنچ معتدل ہو۔

دوسری ترکیب

میدہ	ایک پونڈ
مکھن پھینٹا ہوا	ساڑھے چھ پونڈ
باریک پسی ہوئی سفید دانہ دار چینی	۵ اونس
انڈوں کی زردی	پانچ عدد

سب کو ملا کر حسب ترکیب بالا بسکٹ بنا کر پکا لیں۔

تیسری ترکیب

½ پونڈ مکھن پھینٹ کر بطور بالائی بنائیں۔ پھر اس میں میدہ آٹھ اونس چینی تین اونس ۴ انڈوں کی زردی، بالائی کے ۲ چمچے، قدرے زیرہ۔ سب اشیاء کو حسب ترکیب مندرجہ بالا ملا کر بسکٹ بنا لیں۔ اور معتدل آگ کی بھٹی میں پکا لیں۔ اگر دل چاہے تو دانہ دار چینی اوپر لگا کر پکائیں۔

کافی بسکٹ

COFEE BISCUITS

½ پونڈ مکھن کو ۴ پونڈ میدہ میں ملائیں۔ چار انڈے توڑ کر ان کو تھوڑے دودھ کے ساتھ خوب پھینٹیں۔ پھر اس میں میدہ ملائیں۔ اور خوب گوندھ لیں۔ بعد ازاں بیل کر چوڑی ٹکیہ بنالیں جو ½ انچ موٹی ہو۔ اس کو سانچوں سے کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ اور گو دکر معتدل بھٹی میں پکائیں۔ اس قسم کے بسکٹ پک کر اکثر بل کھا جایا کرتے ہیں۔

خاردار بسکٹ

اس بسکٹ کی شکل گول ہوتی ہے۔ اور تمام بدن پر کریلا کی مانند خار ہوتے ہیں۔ بعض وقت اس کے دونوں سرے اوپر کو خم کھا کر مڑے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس وقت اس کو انگوٹھی نما بسکٹ کہتے ہیں۔ اس کے اجزا یہ ہیں۔

میدہ	ڈھائی پونڈ
چینی	ایک پونڈ
مکھن	بارہ اونس

انڈے ۵ عدد

لیموں کا ست قدرے۔

سب سے پہلے مکھن کو پھینٹ کر ملائی کی طرح بنا لیں۔ پھر اس میں پسی ہوئی چینی اور لیموں کا ست ملا دیں۔ پھر انڈوں کی زردی اور سفیدی کو پھینٹ کر ملا دیں۔ اور آخر کو میدہ ملا دیں۔ پھر انکو سانچوں میں بھر کر مذکورہ شکل کا بنا لیں۔ اور بھٹی میں جو تیز ہو پکا لیں۔ بعض وقت یہ بسکٹ ڈھائی انچ لمبے اور ½ انچ موٹے بنائے جاتے ہیں۔

CAPTAIN BISCUITS

یہ بسکٹ تین قسم کے بنتے ہیں۔ اور فوجی سپاہی انہیں بہت پسند کرتے ہیں۔ کبھی پنیر کے ساتھ اور کبھی مکھن کے ساتھ اور کبھی چائے کے ساتھ کھاتے ہیں۔ صرف موٹائی اور قد و قامت کا فرق ہوا کرتا ہے۔

اجزا

میدہ	سات پونڈ
مکھن	چھ یا آٹھ اونس
دودھ	ایک کوارٹ

میدہ اور مکھن باہم ملالیں۔ اور دودھ کے ساتھ گوندھ لیں۔
پھر اس کو بیل کر نصف انچ موٹا گول ٹکڑا بنالیں۔ پھر حسب طریقہ معلومہ بسکٹ
کاٹ کر گودلیں۔ پھر تیز بھٹی میں رکھ کر دس بارہ منٹ میں پکالیں۔

ایک اور قسم کے بسکٹ بہت موٹے ہوتے ہیں۔ جن کو دونوں
طرف سے گودتے ہیں۔ مگر ہر طرف کا گودنا وار پار نہیں ہوتا۔ بلکہ نصف تک رہ
جاتا ہے۔ اس قسم کے بسکٹوں کو مکھن سے چپڑ کر استعمال کرتے ہیں۔ تیسری قسم
کے بسکٹ بہت پتلے ہوتے ہیں۔ نیز قد میں چھوٹے ہوتے ہیں۔ جو کھانے میں بہت
کرکرے ہوتے ہیں۔

آلیور بسکٹ

OLIVER BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	چار پونڈ
مکھن	¼ پونڈ
دودھ	سوا پنٹ

خمیر کرنے والا مصالحہ جسے بیسٹن کہتے ہیں۔ قدرے آمیز
کر کے سب کو ملا کر گوندھ لیں۔ اور چکلا پر بیل کر پھیلادیں۔ پھر کسی ساسوتے سے

گوندھ ڈالیں - بڑے بڑے کارخانوں میں گوندنے کا طریقہ یہ ہے - کہ بہت سے بسکٹ اوپر تلے رکھ کر لمبی لمبی سلاخوں سے ایک ساتھ سوراخ کر دیتے ہیں - کہ سب کے وار پار سوراخ ہو جائیں - تب سب کو جدا جدا کر لیں - اور ٹین پر قطاریں باندھ کر رکھ دیں - اور نرم آگ کی بھٹی میں پکا لیں -

پرس برگ بسکٹ

حسب معمول میدہ اور مکھن ملا کر بذریعہ دودھ گوندھ ڈالیں - اور خمیر قدرے سخت رکھیں - نرم نہ ہو - تب اس کے لمبے لمبے پیڑے بنا لیں - جس طرح سادہ بند بناتے ہیں - تاکہ پک کر بارہ انچ لمبے رہیں - ان کو آگ میں بہت زیادہ نہ پکائیں - بلکہ جب قریب پکنے کے ہوں - تب بھٹی سے باہر نکال لیں - اور چھری سے کاٹ کر پھانکیں بنا لیں - پھر ہر ایک پھانک کے دو دو ٹکڑے کر ڈالیں - بعد ازاں بادام لیکر آنچ کے اوپر رکھ کر خشک کر ڈالیں - اور باریک پیس کر چھلنی میں سے چھان لیں - تب برابر کی چینی دانہ دار ملا کر انڈوں کی سفیدی میں ملا ڈالیں - چھری کے ذریعہ پھانکوں پر لگا دیں - اور پھر ان کو پلیٹ پر قطار بنا کر رکھ دیں - ہر ایک میں دو انچ کا فاصلہ رہے - تب ان کو تھوڑے تیز تاؤ میں رکھ کر خوب پکا لیں -

شپ بسکٹ

SHIP BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

یہ بسکٹ نہایت پرانی وضع کے ہیں۔ یہ صرف آرد گندم اور پانی سے بنائے جاتے ہیں۔ اور دراصل ایک قسم کی روٹی ہے۔ جس کو پکا کر کڑکڑا بنالیتے ہیں۔ ان کو انگلینڈ میں ٹڈنگ کہتے ہیں۔ فرانس اور روس میں اس قسم کے بسکٹ نہایت ادنیٰ درجہ کے بنتے ہیں۔ جن کو غریب لوگ زیادہ استعمال کرتے ہیں۔

ترکیب ان کے بنانے کی یہ ہے

گیہوں کا آٹا پانی سے گوندھ کر بسکٹ کی شکل کا بنالیں۔ اور سوئی سے چھید کر بھٹی میں اچھی طرح پکالیں۔

SPONAGE BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

بارہ انڈوں کی زردی آدھ گھنٹہ تک خوب پھینٹیں۔ پھر اس

میں ڈیڑھ پونڈ دانہ دار چینی کا سفوف ملادیں۔ اور اس قدر پھینٹیں کہ جھاگ اٹھ آوے۔
پھر ان بارہ انڈوں کی سفیدی کو بھی خوب پھینٹیں۔ اور اس میں ملادیں۔ پھر اس میں چودہ
اونس میدہ ملاکر اور دو لیموں کا چھلکا باریک کترا ہوا ملاکر خوب گوندھیں۔ پھر ٹین کے
سانچوں میں بھر کر بھٹی میں ایک گھنٹہ رکھیں۔ پھر نکال کر دانہ دار چینی ہر ایک کے سر پر
چھڑک کر دوبارہ بھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

ہارڈ بسکٹ

HARD BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ
مکھن	دو اونس
دودھ	اس قدر کہ جس میں میدہ گندھ سکے

مکھن کو گرم کریں۔ اور گرم شدہ دودھ میں ملادیں۔ پھر میدہ
کو اس سے گوندھ لیں۔ اور چکلا پر بیل کر بسکٹ کاٹ لیں۔ پھر کانٹے سے اس میں
سوراخ کرکے تنور میں چھ منٹ تک پکا لیں۔

کامن بسکٹ

COMMON BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

چھ انڈوں کی زردی اور سفیدی کو ایک چمچ عرق گلاب اور ایک چمچ برانڈی میں ملا کر خوب پھینٹیں۔ پھر اس میں ایک اونس سفوف دھنیا تھوڑا تھوڑا کر کے ملائیں۔ پھر ان کو سانچوں کے ذریعہ جس شکل کے چاہیں بنا لیں۔ تب انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ہر ایک بسکٹ کے اوپر چپڑ دیں۔ اور دانہ دار چینی اوپر چھڑک کر بھٹی میں پکا لیں۔

فرنچ بسکٹ

FRENCH BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

ترازو کے ایک طرف پلڑے میں تین انڈے ڈال کر ان کے برابر میدہ تول لیں۔ اور میدہ کے برابر پسی ہوئی چینی لے لیں۔ پہلے تین انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹیں۔ جب جھاگ بن جاوے تب نصف اونس لیموں کا باریک کٹا ہوا چھلکا

اس میں ملا دیں - پھر اس میں میدہ اور چینی تھوڑی تھوڑی کر کے ملاتے جائیں۔ پھر انڈوں کی زردی ملا کر خمیر کر لیں - پھر بیضوی شکل کے بسکٹ بنا کر اوپر دانہ دار چینی چھڑک دیں۔ پھر پلیٹ پر رکھ کر معتدل تاؤ کی بھٹی میں رکھ کر پکا لیں - جب پک جاویں۔ تب چاقو سے پھانکیں کاٹ کر صندوق میں رکھ لیں -

سویٹ میٹ بسکٹ

SWEET MEAT BISCUITS

لیموں کا چھلکا باریک کترا ہوا - اور سنگترہ کے پھول ہر دو برابر وزن ملا کر ہاون دستہ میں خوب باریک کوٹیں پھر خوبانی کا مربہ بقدر ۲ چمچ لوف شوگر تین اونس اور چار انڈوں کی زردی ملا دیں۔ پھر چار انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ملا کر خوب اچھی طرح خمیر کر لیں - پھر ٹین پر رکھ کر معتدل تاؤ کی بھٹی میں رکھ کر پکا لیں —

پک نک بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری — تازہ مکھن ۲ اونس

میدہ	ایک پونڈ

دونوں کو باہم ملا کر سپھینٹ لیں - پھر اس میں آدھ چمچ بھر نمک ڈیڑھ اونس چینی - اور قدرے دودھ ملا کر خوب گوندھیں۔ پھر اس کو بیل کر سانچوں کے ذریعہ کاٹ کر بسکٹ بنا لیں - اور کانٹے سے گودڈالیں - پھر ٹین کی پلیٹوں پر رکھ کر معتدل آنچ والی بھٹی میں پکا لیں -

سوڈا کا بسکٹ

SODA BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ باریک	چھٹانک بھر
مکھن	ایک تولہ
نمک	ایک چمچہ
بائی کاربونیٹ آف سوڈا	ایک چمچہ

اس میں دودھ ملا کر خمیر کر لیں۔ اور لصف انچ دبیز بیل کر بسکٹ کاٹ لیں- اور ٹین پر رکھ کر پچیس منٹ تک پکا لیں -

فروٹ بسکٹ

FRUIT BISCUITS

ایک پونڈ میدہ ایک برتن میں ڈال کر آگ کے اوپر رکھیں کہ میدہ خوب گرم ہو جاوے پھر اس میں ایک پونڈ دانہ دار چینی چھڑک کر نرم آگ پر پکا لیں۔ ہر ایک تباشہ اٹھنی کے برابر گول ہو پیندے میں قدرے جام لگا کر دوسرا تباشہ ساتھ جوڑ دیں تاکہ جام دونوں بسکٹوں کے پیندوں میں پیوست ہو جاوے علاوہ جام کے گوند بھی اس مطلب کیلئے استعمال میں آ سکتی ہے۔

دوسری ترکیب

میدہ	ایک سیر
چینی دانہ دار نہایت باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
مکھن، خالص گھی یا وجیٹیبل آئل	ایک پاؤ
بیکنگ پوڈر	۹ ماشہ

سب چیزوں کو بطریق معلومہ گوندھ کر سانچے کے ذریعہ بسکٹ کاٹ کر بھٹی میں سینک لیں۔ بعد نکالنے کے بھٹی میں سے ایک آدمی ہر بسکٹ پر کریم لگاتا جلئے اور تیسرا آدمی ان بادام، پستہ، یا کاجو کی ہوائیاں یا چلغوزہ یا اخروٹ

وغیرہ کی گریاں باریک تراشی ہوئیں - جن میں ½ حصہ سفید دانہ دار چینی ملی ہوئی ہو - چھڑکتا جائے جس سے کہ یہ میوہ جات بسکٹوں پر جم جائیں - بس تیار ہیں - ان بسکٹوں کو تیار کرنے کے بعد بڑی آہستگی کے ساتھ شیشے کے مرتبانوں میں رکھتے جائیں - یہ نہایت ہی لذیذ بنتے ہیں -

میوہ کے بسکٹ

ایک عام ترکیب جو سب تراکیب سے عمدہ ہے - یہ ہے کہ جس قسم کے میوہ کا بسکٹ بنانا ہو - وہ میوہ لے کر اسے پانی میں اس قدر پکائیں کہ گل جائے پھر اس حل شدہ میدہ میں برابر کی مصری ملا دیں - پھر اس مرکب کو ٹین کے سانچوں میں بھر کر سکوا دیں -

سیب چند عدد لا کر پانی میں اس قدر پکائیں کہ گل جائیں تب تاروں کی چھلنی میں دبا دبا کر اور مل مل کر چھان لیں - تب بقدر ذائقہ اس میں لیموں کا ست یا تیل ملا دیں - اور اگر پسند ہو تو دو ایک بوند لونگ کا تیل ملا دیں - پھر

سیب کے برابر چینی ملا کر خوب گوندھیں - تب چکلہ پر بیلن سے بیل کر چوڑا کر کے بسکٹ تراشں لیں - جو ½ انچ موٹے ہوں - پھر ان کو نہایت نرم آنچ پر پکائیں - بعض اوقات بھٹی میں پکانے سے پہلے ان کو دھوپ میں سکھانا پڑتا ہے -

بادام کے بسکٹ
ALMOND BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ
مصری سفید باریک پسی ہوئی	ایک پونڈ
مکھن	سات تولہ
بادام	پانچ تولہ

بادام گھوٹ کر باقی سب اشیاء ملا کر گوندھ لیں - اور حسب طریق معلومہ بسکٹ کاٹ کر نرم بھٹی میں پکالیں -

دوسرا فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر

مصری باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
بادام	ایک پاؤ
سوڈا بائی کارب	۹ ماشہ

اول باداموں کو خوب اچھی طرح سے گھوٹیں اور دیگر اشیاء آمیز کے بطریق بالا بذریعہ سانچوں کے بسکٹ تشکیل کرکے بھٹی میں پکالیں۔

کوکونٹ بسکٹ

COCONUT BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

ایک عدد ثابت ناریل لیکر اس کو کدوکش کریں۔ کہ باریک تراشا جاسکے۔ پھر ناریل کے برابر سفید مصری ملاکر اور بارہ انڈوں کی زردی ملاکر خوب پھینٹیں۔ تب قدرے میدہ ملاکر خمیر کرکے کاغذ پر اس کی ٹکریاں کاٹیں اور نرم آگ پر پکالیں۔

مندرجہ بالا ترکیب تو عمدہ ہے ہی لیکن اب

ایک اور بہترین فارمولہ ملاحظہ فرمائیے

اجزا اور ترکیب تیاری۔ میدہ ایک سیر

ناریل باریک کدوکش کیا ہوا آدھ پاؤ
مکھن، خالص گھی، یا ویجیٹیبل آئل آدھ پاؤ
سفید مصری مانند سرمہ کے باریک پسی ہوئی سوا پاؤ
سوڈا بائی کاربونیٹ ۹ ماشہ

ناریل میدہ میں آمیز کریں۔ اور سوڈا ملائیں۔ بعدہ مکھن، گھی، ویجیٹیبل آئل ملائیں۔ پھر چینی کی چاشنی میں جو کہ پہلے سے ہی تیار کر کے رکھی ہوئی ہو، گوندھ کر بسکٹ بطریق معلوم تیار کریں۔

آرنج بسکٹ

ORANGE BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

دو تین سنگترہ ثابت لیکر ان کو پانی میں ابالیں۔ اسی طرح تین چار مرتبہ ابال ڈالیں۔ تاکہ انکی کڑواہٹ دور ہو جاوے پھر ان کو کاٹ کر اندر کا مغز اور عرق نکال کر جدا کریں۔ اوپر کا چھلکا ہاون دستہ میں خوب کوٹیں۔ اور برابر کی مصری ملادیں۔ پھر چینی کی رکابی پر لیپ کر کے دھوپ میں رکھدیں۔ جب خشک ہو جاوے۔ تب چاقو سے جس شکل کا بسکٹ چاہیں۔ تراش لیں۔ دوسرا طرح بھی بدل کر سکھالیں۔ ریگستان میں یہ بڑے کام آتے ہیں۔ اور مقوی معدہ ہیں۔

نشکاریوں کے لئے بھی یہ بہت ہی مفید ہیں۔

آرنج بسکٹ بنانیکی ایک اور ترکیب

ایک سنگترہ کی پھانکوں کو ہاون دستہ میں ڈال لیں اور اس میں عرق بھی ڈال کر خوب کوٹیں۔ جب لگدی سی بن جائے اس میں آم کا مربہ دو چمچہ شکر سفید پانچ تولہ اور چار انڈوں کی زردی۔ یہ سب اشیاء ڈال کر بسکٹ بنائیں اور بھٹی میں پکالیں۔ اور پکانے سے پیشتر ان کے اوپر انڈوں کی سفیدی چپڑ دیں۔

آرنج بسکٹ بنانیکا تیسرا فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک سیر
مصری سفید عمدہ قسم مانند سرمہ کے باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
سائیٹرک ایسڈ	۹ ماشہ

سنگترے کے چھلکوں کا مربہ (مارملیڈ) آدھ پاؤ
گھی، مکھن، یا وجیٹیبل آئل آدھ پاؤ

پہلے میدہ میں گھی، مکھن یا وجیٹیبل آئل آمیز کریں۔ پھر تھوڑا سا پانی آمیز کریں۔ پھر سائیٹرک ایسڈ کو مصری کی چاشنی میں ملالیں۔ زاں بعد سنگترے کے چھلکوں کا مربہ پیس کر میدہ میں ملالیں۔ اس کے بعد جملہ اشیاء باہم آمیز کرکے اچھی طرح سے گوندھیں۔ اور روٹی کی طرح بیل کر سانچوں کے ذریعہ بسکٹ تشکیل کرکے بھٹی میں سینک لیں۔ پس اعلیٰ قسم کے لذیذ خوشبودار اور مفرح بسکٹ تیار ہیں۔ مارملیڈ تیار کرنے کا فارمولا ذیل میں ملاحظہ فرمادیں۔

مارملیڈ

MARMALADE

سنگترے یا مالٹے لے کر ان کا چھلکا لے کر پیاز کے لچھے کی طرح اسے کاٹ کر پانی میں خوب ابال لیں۔ تاکہ ان کا کڑوا پن جاتا رہے۔ باقی چھلکوں کو بھی اسی طرح کاٹ کر ان کا کڑوا پن دور کردیں۔ اور پھر انہیں رس اور گودے کے ساتھ ملاکر ایک گھنٹہ تک ابالیں۔ اور پھر کپڑے میں چھان لیں۔ اس چھنے ہوئے پانی میں تین چار لیموں نچوڑ دیں۔ بعدازاں اس میں تین چوتھائی وزن کے برابر کھانڈ ملاکر آگ پر پکائیں۔ تھوڑی دیر پکنے کے بعد جو چھلکے پہلے کاٹ کر بنائے تھے۔ وہ بھی ملادیں۔ اس کو

اتنا پکائیں کہ درجہ حرارت ۲۳۱° فارن ہیٹ تک پہنچ جائے۔ (اس وقت اگر اسے چمچے سے نیچے گرا دیا جائے تو لوتھڑے بن بن کر گرے گا) پھر اسے نیچے اتار کر ذرا ٹھنڈا کریں۔ جوں ہی درجہ حرارت ۱۲۰° فارن ہیٹ پر آئے۔ اسے گرم بوتلوں یا ڈبوں میں بھر کر انہیں بند کر دیں۔ بند کرنے کے بعد ذرا ہلا دیں۔

لیمن بسکٹ
یا
لیموں کے بسکٹ

LEMON BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ساڑھے پانچ پونڈ
مکھن	بارہ اونس
چینی	ایک پونڈ
دودھ یا پانی	ایک پنٹ
لیموں کا ست	بقدر ذائقہ

سب کو باہم ملا لیں۔ تب حسب طریقہ معلومہ بسکٹ بنا کر پکا لیں۔

چھوہاروں کے بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ
گھی عمدہ	چار چھٹانک
دودھ	آدھ پاؤ
گلاب کا عرق	ایک چھٹانک
چینی	ایک پاؤ
پستہ اور بادام	ایک ایک چھٹانک
چھوہارے	آدھ پاؤ

چھوہاروں کو عرق گلاب میں ملا کر اچھی طرح پیس لیا جائے اور بادام اور پستہ کو باریک تراش کر اس میں ملا دیا جائے۔ دوسری طرف میدہ دودھ گھی شکر کو ملا کر خوب اچھی طرح ملا کر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا لئے جائیں۔ اور دو دو پیڑوں کے درمیان چھوہارہ بادام اور پستہ کا تھوڑا تھوڑا مرکب رکھ دیجئے انہیں بسکٹ کے برابر پھیلا لیجئے۔ اور حسب طریق بالا پکا لیجئے۔ نہایت ہی خوش ذائقہ بسکٹ تیار رہوں گے۔

سنگھاڑوں کے بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

آردسنگھاڑہ	تین پاؤ
میدہ	ایک پاؤ
مکھن، خالص گھی یا ونجیٹیبل آئیل	ایک پاؤ
سفید مصری سُرمہ کی مانند باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
بیکنگ پوڈر	تو ماشہ

حسب طریق معلومہ بسکٹ تیار کرلیں۔ پہلے جملہ اشیاء کو گوندھیں اور زاں بعد سانچوں کے ذریعہ بسکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔

سیڈ بسکٹ (زیرہ کے بسکٹ)

SEED BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

نسخہ حسب ذیل ہے

میدہ	سات پونڈ

چینی نیم خوردہ	ایک پونڈ
نمک	۴ اونس
زیرہ	نصف اونس
دودھ	ایک کوارٹ

سب اجزا ملا کر گوندھ لیں - اور ضرورت سے زیادہ خمیر نہ کریں -
...ر اس کو بیل کر شیٹ بنا لیں - جو بقدر ۱/۱۰ انچ موٹی ہو - پھر کاٹ کر گول بسکٹ
...لیں - اور سوئیوں سے چھید ڈالیں - پھر انڈوں کی سفیدی اوپر لگا کر بھٹی میں
...الیں -

جنجر بسکٹ (سونٹھ کے بسکٹ)

GINGAR BISCUITS

...زا اور ترکیب تیاری

میدہ	تین پاؤ
سوجی	ایک پاؤ

چینی سفید دانہ دار باریک پسی ہوئی ایک پاؤ
سونٹھ باریک پسی ہوئی اور کپڑ چھان کی ہوئی چار تولہ
بیکنگ پوڈر ۹ ماشہ

مکھن، خالص گھی یا ویجیٹیبل آئل آدھ پاؤ

سونٹھ میدہ اور سوجی میں ملالیں۔ چینی کا شربت تیار کرکے ان آمیز کریں۔ اور باقی اجزا بھی بطریق معلومہ ملاکر گوندھ لیں۔ پھر بذریعہ سانچوں بسکٹ تشکیل کرکے بھٹی میں پکالیں۔

خوبانی کے بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

پکی ہوئی خوبانیاں لاکر۔ اندر سے گٹھلیاں نکال ڈالیں۔ ا[illegible] پونڈ گودے میں۔ ایک پونڈ لوف شوگر ملادیں۔ اور دونوں کو پاؤ گھنٹہ تک آگ پکاویں۔ پھر ان کو کاغذ پر لپیٹ کر یا تباشہ کی طرح پلیٹ پر گرا کر بسکٹ [illegible] بعدہ انکو نرم آگ پر پکا ویں۔ بعد تیاری ان کو ٹین کے ڈبوں میں بھر کر محفوظ رکھ

مکی کے بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری

مکی کا آٹا تین پاؤ

میدہ	ایک پاؤ
سفید دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
مکھن، خالص گھی یا ویجیٹیبل آئل	ایک پاؤ
نمک	حسب ذائقہ
بیکنگ پوڈر	۹ ماشہ

بطریق معلومہ جملہ اجزا گوندھ کر اور مانند روٹی کے بیل کر بذریعہ سانچوں کے بسکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکا لیویں - اور بعد تیاری کے شیشے کے مرتبانوں میں ڈال لیویں -

امریکن بسکٹ

AMERICAN BISCUITS

اجزا اور ترکیب تیاری

عمدہ میدہ	ساڑھے تین سیر
تازہ مکھن	آٹھ اونس
دودھ	ایک پائنٹ

سب کو ملا کر حسب طریقہ معلومہ گوندھ لیں - پھر ان کو بیل کر اور سانچہ سے کاٹ کر ہر ایک ٹکڑا ڈیڑھ اونس کا بنائیں - پھر کانٹے سے گود کر سانچے

سے اوپر نشان بنا دیں۔ تب معتدل آنچ کی بھٹی میں پکا لیں۔ یا اخروٹ کے برابر گول گیند کی طرح بنا لیں۔ پھر پکا کر استعمال کریں۔

آلوؤں کے بسکٹ

PATATO BISCUITS

بسکٹ بنانے کا ایک اور امریکن فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

شارٹننگ	تین چوتھائی پیالہ
چینی	نصف پیالہ
اُبلے ہوئے اور چھیلے ہوئے آلو پیسے ہوئے	ایک پیالہ
نمک	ڈیڑھ چمچ
خمیر	ایک ٹکیہ
سیر گرم پانی ٹکیہ حل کرنے کے لئے	¼ پیالہ
میدہ	½5 پیالہ

شارٹننگ، چینی، پیسے ہوئے آلو، نمک اور دودھ کو ملا کر اس مرکب میں ایک پیالہ میدہ کا ملا دیں۔ اور خمیر کی ٹکیہ کو پانی میں اچھی طرح حل

...کے مندرجہ بالا مرکب میں ملا دیں۔ اگر چاہیں تو شارٹننگ کی مقدار تین چوتھائی
...لے سے ایک پیالہ کی جا سکتی ہے۔ اور چینی کی مقدار بھی بڑھا کر نصف پیالہ سے
...ن چوتھائی پیالہ تک لے جائی جا سکتی ہے۔

جب مندرجہ بالا تمام اشیاء اچھی طرح مل کر یکجان ہو جائیں
...ب ان کو کسی چیز سے ڈھانپ کر رکھ دیں۔ اور خمیر پیدا ہونے دیں۔ یعنی اس طرح
...کا ہوا مرکب جب ابھر کر یا پھول کر اپنی پہلی جگہ سے زاید جگہ گھیرے تب جان لیں
...اس میں خمیر پیدا ہونے کا عمل پیدا ہو چکا ہے۔ خمیر کا عمل ہونے سے چیز وزن میں
...ا معلوم دیتی ہے۔ جیسے کہ دھنی ہوئی روئی بہت جگہ گھیرتی ہے۔ اب جبکہ خمیر کا عمل
...ل ہو چکا ہے۔ اس میں بقایا ساڑھے چار حصہ میدہ بھی ملا کر اچھی طرح یکجان
...ریں۔ اور پہلے کی طرح اسے بھی ڈھک کر رکھ دیں۔ تاکہ اس میں بھی خمیر اٹھ آئے۔

جب اس طرح کا خمیر بالکل مکمل ہو جائے تو اس مرکب کو کڑاہی
...نکال کر آٹا گوندھنے والے تختے پر ڈال دیں۔ تختے پر مرکب کو ڈالنے سے پہلے اس
...تھوڑا سا آٹے کا دھوڑا ضرور ڈال دیں۔ بعد ازاں زوردار ہاتھوں سے
...ٹے گوندھ کر اسے بیلن کی مدد سے چوتھائی انچ موٹائی کا بیل لیں۔ جب بیلنے
...عمل بھی ختم ہو جائے تب حسب پسند سانچوں کی مدد سے خوشنما یکساں سائز کے
...موٹے چھوٹے گول، مستطیل یا بیضوی بسکٹ کاٹ لیں۔ ان کٹے ہوئے تیار شدہ
...و دو بسکٹوں کے درمیان مکھن کی ایک پتلی سی تہ جما کر آپس میں جوڑ دیں۔ اب
...ن بسکٹوں کو ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیں۔ اس مطلب کے لئے ریفریجریٹر بہتر رہتا ہے۔
...بندن کے بعد بسکٹ کی پلیٹیں نکال کر بھٹی کے اندر رکھ کر پکا لیں۔ ان کے پکانے

کے لئے ۴۲۵ ڈگری فارن ہیٹ کی حرارت درکار ہوتی ہے۔ اور مندرجہ بالا مصالحہ سے بیکر ۳۵، ۳۶ تک چھوٹے بسکٹ بن سکتے ہیں۔ یہ بسکٹ نہایت ہی لذیذ ہوتے ہیں۔

آٹے کے بسکٹ

بازاری بسکٹ مہنگے ہونے کے باعث آجکل لوگ آٹے کے بسکٹ بنوا رہے ہیں۔ یہ بسکٹ سستے ہونے کے سبب درمیانہ طبقہ کے لئے ایک نعمت سے کم نہیں ہیں۔ ان سے ناشتہ کے وقت جہاں بچوں کا دل بہلایا جا سکتا ہے۔ وہاں مہمانوں کی خاطر و مدارات بھی کی جا سکتی ہے۔ نسخہ ملاحظہ فرمایئے۔

آٹا	۵ سیر
خالص گھی یا ویجیٹیبل آئل	دو سیر
دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی	دو سیر
دودھ	سوا دو سیر
سوڈا بائی کارب	ڈہائی تولہ
نوشادر	ڈہائی تولہ

سب سے پہلے چینی اور گھی ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب اس میں سوڈا اور نوشادر ملا کر دوبارہ پھینٹ دیں۔ اور پھر آٹا ملا کر دودھ کی مدد سے سخت

[آ]ٹے کی مانند گوندھ لیں - اور پھر حسب طریقہ اسے بیلن کی مدد سے بیل کر تیلا کر سانچوں
[کے] ذریعہ، حسب خواہش اشکال میں بسکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکا لیں - پکانے
[سے] پہلے اگر مرضی ہو تو کترا ہوا پستہ، موٹی الائچی کے پسے ہوئے دانے بسکٹوں پر لگ سکتے
[ہیں]- یہ آٹے کے بہترین بسکٹ ہیں -

[دا]د خارش چنبل وغیرہ امراض جلد کی اکسیر دوا

یہ وہ دوا ہے جو پرانی سے پرانی خارش داد

چنبل ایگزیمہ وغیرہ تمام امراض جلد کو چند روز کے استعمال سے

[ہی] بالکل ختم کر دیتی ہے چاہے پس ہی کیوں نہ پڑ گیا ہو مریض تکلیف

[سے] تڑپ رہا ہو مگر پہلی دفعہ کے لگانے ہی زور ختم ہو جائے گا۔ وقت

[ض]رورت ضرور آزمائیں - قیمت ایک روپیہ محصول الگ
۳ ڈبیاں ایک ساتھ منگانے پر معہ محصول ڈاک تین روپیہ

میگنیٹو فارمیسی (BG) رام نگر، گاندھی نگر دہلی ۶

مقوی معدہ
ہاضمہ کی بہترین دوا

اگر آپ نے بلا ضرورت قسم قسم کے چورن کھا کر کے معدہ کو بگاڑ لیا ہے۔ یا گرمیوں میں برف کے زیادہ استعمال سے سردیوں میں تیز چائے پی کر یا اوٹ پٹانگ چیزیں کھا کر اپنے معدہ کو بگاڑ لیا ہے۔ اور اب ٹھنڈی چیزیں پیٹ میں اپھارہ اور سر میں درد پیدا کر دیتی ہیں اور گرم چیزیں کھانے سے سر میں چکر یا پاخانہ میں پیلا پن۔ منہ کا ذائقہ کڑوا ہونے لگتا ہے۔ تو یقیناً یہ دوا آپ کے معدہ کی ضائع شدہ قوت کو دوبارہ بحال کرنے میں فائدہ مند ہے

قیمت فی شیشی تین روپیہ ڈاک محصول الگ تین شیشی ایک ساتھ منگوانے پر محصول معاف

میگنٹو فارمیسی (BG) رام نگر گاندھی نگر دہلی ۳۱

ڈبل روٹی

پرانے نزلہ زکام کی تیر بہدف دوا

میگنیٹو کا نزینہ

نزلہ زکام چاہے کتنا پرانا کیوں نہ ہو۔ اور چاہے ہر موسم میں بہنے والا ہی کیوں نہ ہو۔ ہماری یہ دوا چند روز میں ہی اس سے شرطیہ نجات دلا دیتی ہے۔ یہ نہ بھولیے کہ اکثر نزلہ کے خراب ہو جانے سے جوانی میں ہی بال سفید ہو جاتے ہیں اور دماغ اس قدر کمزور ہو جاتا ہے کہ کچھ بھی دماغی کام کرنا مشکل ہو جاتا ہے۔ لہذا آپ کا نزلہ کسی بھی دوا سے ٹھیک نہ ہو تو فوراً ہماری دوا منگا کر استعمال کریں۔ چند روز میں ہی اپنا اثر دکھا دیگی۔

قیمت دو روپے آٹھ آنہ فی شیشی۔ تین شیشی ایک ساتھ منگانے پر صرف سات روپے

ڈبل روٹی

(عام فارمولہ)

میدہ	دو سیر
پیپیٹ	۲ چھٹانک

میدہ میں خمیر باریک کر کے ملائیں۔ اور لسکیٹ کے مادے سے قدرے ملائم گوندھ لیں۔ اور تھوڑی دیر تک رکھا رہنے دیں۔ جب خمیر اٹھ آئے تو ڈبل روٹی کے سانچوں میں بھر کر بھٹی میں پکا لیں۔

ڈبل روٹی

تیار کرنے کی دوسری ترکیب

میدہ	تین سیر
سوجی	تین سیر
خمیر	چار چھٹانک
چینی	دو چھٹانک

گرم دودھ	پانچ سیر
نمک	ایک تولہ

تمام اشیا کو دودھ کی مدد سے گوندھیں - اب اس گوندھے ہوئے آٹے کو ایک دو گھنٹے کے لئے گرم جگہ پر رکھ دیں - ایسا کرنے سے آٹے میں خمیر اٹھ آوے گا - اب خمیر شدہ آٹے کو سانچوں میں ڈالتے جاویں - اور اوپر کی سطح چھری سے ہموار کر لیں - پھر بھٹی میں رکھ کر پکا لیں -

مندرجہ بالا نسخہ میں میں نے چار چھٹانک خمیر ڈالنے کے متعلق عرض کیا ہے - خمیر بنانے کا مستند نسخہ ذیل میں درج کیا جاتا ہے -

چاول کا باریک پسا ہوا آٹا	ایک سیر
سوڈا بائی کاربونیٹ	بارہ چھٹانک
ٹارٹارک ایسڈ سفوف	آدھ سیر

ان تمام اشیاء کو میدہ کی طرح باریک کر کے باہم آمیز کر کے یکجان کر لیں - بیکنگ پوڈر تیار ہے -

ڈبل روٹی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب

(سامان)

میدہ	تین سیر

چینی	آٹھ چمچے بڑے (ٹیبل سپون فل)
نمک	آٹھ چمچے بڑے
خمیر	آٹھ چمچے بڑے

تیار کرنے کا طریقہ

ایک بڑے برتن میں تمام اجزا ملائیں۔ پھر چار سیر گرم پانی میں ڈال کر ملائیں۔ پھر گرم کمبل میں لپیٹ کر ساری رات رکھ دیں۔ ایک صاف کپڑا اور لحاف اوپر دے دیں۔ صبح خمیر اٹھ آ ویگا۔ پھر اس میں اس قدر خشک میدہ ملائیں کہ روٹی کے قابل ہو جائے۔ اب سانچوں میں کھیر کر گھنٹہ بھر تک پڑا رہنے دیں۔ پھر پندرہ منٹ تک بھٹی میں سینک لیں۔ اعلیٰ قسم کی ڈبل روٹی تیار ملے گی۔

ڈبل روٹی میوہ دار

میدہ	دو سیر
موتیا انگور یا کشمش بیدانہ	ایک پاؤ
مغز اخروٹ	ایک پاؤ
سفید چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
ییسٹ	آدھ پاؤ
دودھ	دو سیر

مونیا انگور یا کشمش بیدانہ اور مغز اخروٹ کو کاٹ کر میدہ میں آمیز کریں۔ دودھ میں چینی آمیز کریں۔ پھر بیسٹ کو میدہ میں ملائیں اور دودھ ڈال کر گوندھ لیں۔ ذائقے کے لئے قدرے نمک بھی ملالیں۔ اور تھوڑی دیر تک پڑا رہنے دیں کہ خمیر اٹھ آئے۔ پھر سانچوں میں رکھ کر بھٹی میں پکالیں۔ یہ اعلیٰ قسم کی ڈبل روٹی ہے۔

میوہ دار ڈبل روٹی کا ایک اور فارمولہ

میدہ	دو سیر
سفید دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
کشمش	ایک پاؤ
بیسٹ	نصف پاؤ

میدہ میں کشمش آمیز کریں۔ اور بیسٹ بھی آمیز کریں۔ پھر گوندھ لیں۔ اور تھوڑی دیر تک پڑا رہنے دیں۔ جب خمیر اٹھ آوے تو سانچوں میں بھر کر بھٹی کے ذریعہ ڈبل روٹیاں پکالیں۔

بن
BUN

اصلی لفظ "بن" ہے۔ لیکن "بند" کے نام سے مشہور ہے۔
بن بھی ایک قسم کی ڈبل روٹی ہی ہوتا ہے۔ یہ ڈبل روٹی کی مانند چورس نہیں بلکہ گول ہوتا ہے۔ اور سائز بھی اس کا اس سے قدرے چھوٹا ہوتا ہے۔ سادہ بن کئی سائزوں میں بنائے جاتے ہیں۔ دو آنہ والے، ایک آنہ والے اور دو پیسے والے۔
لاہور میں ڈاکٹر پریم ناتھ کی آٹومیٹک بیکری، لالہ چونی لال گپتا کی کراؤن بیکری، میاں حکم دین بنیلہ گیند، نگینہ بیکری بنیلہ گیند اور ماڈل ڈیری مال روڈ کے بن بہت مشہور تھے۔ سادہ بن تیار کرنے کا نسخہ ملاحظہ فرمائیے۔ اس کے بعد مصالحہ دار بنوں کا ذکر کروں گا۔

سادہ بن

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک سیر
چینی	تین چھٹانک
یسٹ	ایک چھٹانک
نمک	قدرے ذائقہ کے لئے

جملہ اجزا کو اچھی طرح سے باہم مخلوط کر کے گول گول بن بنا کر ٹین کی پلیٹوں پر جدا جدا رکھ کر بھٹی میں سینک لیں۔ جب پک کر تیار ہو جاویں تو ہر ایک بن کو گرم گرم گھی سے چپڑ دیویں۔ اور اوپر سے تھوڑی تھوڑی دانہ دار چینی چھڑک دیویں۔

فروٹ بن

FRUIT BUN

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک سیر
چینی سفید دانہ دار باریک پسی ہوئی	ایک پاؤ
مارملیڈ	ایک پاؤ
مکھن	آدھ پاؤ
بیکنگ پوڈر	۹ ماشہ

حسب طریق معلومہ سب اشیاء کو اچھی طرح سے گوندھ کر بن تشکیل کر کے بھٹی میں پکا لیں۔ اور جب پک جائیں تو ہر ایک بن پر ذرا ذرا سی دانہ دار چینی سالم ہی چھڑک دیں۔

بٹر بن

BUTTER BUN

اجزا و ترکیب تیاری

میدہ	ایک سیر

مکھن	ایک پاؤ
چینی دانہ دار سفید باریک پسی ہوئی	تین چھٹانک
نمک	قدرے بقدر ذائقہ
انڈے	دو عدد
بیکنگ پوڈر	نو ماشہ

اول، میدہ میں مکھن آمیز کریں۔ پھر چینی کا شربت بنا کر اس میں ملائیں۔ بعد میں نمک نیز انڈے پھینٹ کر کبھی ملا دیویں۔ اور جملہ اجزا کے باہم مل جانے پر اچھی طرح سے گوندھیں پھر ٹین کی پلیٹوں پر ان تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔

رائس بن

RICE BUN

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	آدھ سیر
چاولوں کا آٹا	آدھ سیر
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی	تین چھٹانک
مکھن	ایک پاؤ
ییسٹ	۹ ماشے

نمک بقدر ذائقہ

حسب طریق معلومہ جملہ اجزا کو آمیز کر کے پلیٹوں پر بن تشکیل کر کے بھٹی میں سینک لیں۔

ڈبل روٹی، بسکٹ کا دیسی خمیر بنانا

ا ــــــــــ دال مسور ایک پاؤ۔ اور چھوٹے بتاشے چھ عدد دونوں کو نصف سیر پانی میں ابال کر کپڑے میں سے چھان کر پانی جدا کر لیں۔ اور دال کو نہایت باریک پیس کر دال کے پانی میں گھول دیں۔

لونگ سات عدد نہایت باریک، ناڑی کی گاد دو۲ سیر ان دونوں کو بھی دال کے پانی میں ملائیں۔ اب ایک من میدہ گندم میں یہ مرکب (سردیوں میں یہ مرکب اور سادہ پانی نیم گرم کر کے میدہ کو گوندھیں) بعد میں حسب ضرورت سادہ پانی بھی ملا کر میدہ کو خوب اچھی طرح مسلسل پھینٹتے اور گوندھتے جائیں۔ پھر جس برتن میں گندھا ہوا میدہ ہو۔ ڈھانپ کر سردیوں میں گرم کمبل لحاف یا ٹاٹ میں لپیٹ دیں۔ دو۲ تین گھنٹہ میں خمیر اٹھ آئے گا۔ اب اس کی ڈبل روٹیاں یا بسکٹ بنا کر تنور میں پکا لیں۔

۲ ــــــــــ چکنی چھالیہ۔ تالمکھانہ، چھال ببول، لونگ، دانہ الائچی خورد، مغز تخم گوکھرو، ہر ایک دو۲ دو۲ تولہ۔ ہر ایک کو علیحدہ

علیحدہ نہایت باریک پیس لیں - زعفران خالص تین ماشہ کو نہایت باریک کھرل کر کے سب کو آپس میں ملا لیں -

ایک چھٹانک میدہ میں مندرجہ بالا سفوف تین ماشہ ملا کر دہی کے کونڈوں میں جو دہی کا پانی دہی سے علیحدہ ہو جاتا ہے۔ اس پانی سے میدہ کو گوندھ کر کسی برتن میں رکھ کر سردیوں میں برتن کو کمبل میں لپیٹ کر رکھ دیں - دو تین دن کے بعد نکالیں - اوپر کے میدہ کی سخت تہ کو باریک کھرل کر کے اندر کے نرم میدہ میں بخوبی ملا لیں - اس میں سے تھوڑا سا لیکر ایک چھٹانک میدہ میں ملا کر اور دہی شامل کر کے گوندھ لیں - اس کو کاریگر اپنی زبان میں "گل" کہتے ہیں - جب اس میں خمیر اٹھ آئے تب اس کو پانی میں گھول کر اس پانی سے ۵ سیر میدہ گوندھ کر رکھ دیں۔ جب خمیر اٹھ آئے - تب اس سے ڈبل روٹی یا بسکٹ بنا لیں یا میدہ کو پانی میں گھول کر اس پانی سے من دو من میدہ گوندھ کر زیادہ مقدار میں میدہ خمیرا کر کے ڈبل روٹیاں یا بسکٹ آپ بنا سکتے ہیں - خمیرا میدے میں قلیل مقدار میں نمک ضرور ملائیں کہ جس سے میدہ کا ذائقہ نمکین نہ ہو - ایسی خمیرے میدے سے بنی ہوئی ڈبل روٹیاں یا بھٹورے، کلچے پوریاں، چپاتیاں، ریشم جیسی ملائم بنیں گی - اور بسکٹ نہایت بھربھرے -

شربت لیمن سوڈا واٹر کا کاروبار

یہ کتاب تھوڑی سی پونجی سے چھوٹے چھوٹے کاروبار شروع کرنے کے خواہش مندوں کے لئے مفید اور کار آمد ہے۔ اس میں سب طرح کے شربت اور ہر طرح کے سوڈا واٹر لیمن وغیرہ بنانیکے نسخے و ترکیبیں مفصل بیان کی گئی ہیں۔ سوڈا واٹر کی بوتلوں کی صفائی بوتلیں بھرنا۔ سوڈا واٹر بھرنے کی مشین وغیرہ کی مکمل معلومات درج ہیں۔ ہر چیز کاروباری نقطۂ نگاہ سے سستی اور عمدہ تیار کرکے کافی فائدہ اٹھا سکتے ہیں۔

قیمت تین روپے پچاس نئے پیسے ڈاک خرچ ایک روپیہ

نوٹ :۔ مارکیٹ میں اس مضمون میں سب سے بڑی کتاب ہے۔

کیک

پلاسٹک کے کھلونے وغیرہ بنانیکا راز

پلاسٹک سازی

غریبوں بیروزگاروں کی مددگار فالتو وقت میں روپیہ کمانے کا راستہ دکھانے والی رہنما۔ اس کتاب میں تھوڑی سی پونجی سے گھر بیٹھے فالتو وقت میں روپیہ پیدا کرنے کے لئے پلاسٹک کے رنگ برنگے چھوٹے بڑے کھلونے۔ کنگھے۔ بیگ و دیگر سینکڑوں طرح کی اشیاء بنانے کے آسان طریقے بتائے گئے ہیں۔

قیمت تین روپے پچیس نئے پیسے۔
ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ۔

ہر قسم کے کیک بنانا

میدہ اور چینی ملا کر کیک بنایا جاتا ہے۔ اس کا رنگ سفید ہوتا ہے۔ توڑنے میں نہایت خستہ ہوتا ہے۔ بیاہ شادی کے موقعہ پر سالگرہ کے جلسوں اور کرسمس ڈے کے جشنوں میں زیادہ تر استعمال کئے جاتے ہیں۔ ڈالیوں میں بھی زیادہ بھی جاتے ہیں۔ اور اسی کو خوبصورت بنانے میں کاریگروں کی کاریگری دیکھی جاتی ہے۔ کیونکہ ان کو سانچوں میں بھر کر نقش دار بناتے ہیں۔ اور سونے چاندی کے ورق لگا کر اور کنگروں کی جگہ پر موتی والی جھالر لگا کر سجاتے ہیں۔ بعض پر حروف اور عبارت بھی لکھتے ہیں۔ عبارت کبھی لکھی ہوئی، کبھی ابھری ہوئی، اور کبھی کندہ ہوتی ہے۔ اس کو پکاتے وقت معتدل آنچ دینی چاہیئے۔ کیونکہ تیز آنچ سے کیک ہلکا اور درمیانی آنچ سے کیک بھاری بنتا ہے۔ درمیانی آنچ سے کیک عمدہ پکتا ہے۔ عمدہ پکنا اس طرح پہچانتے ہیں۔ کہ ایک سوئی کیک کے اندر لگا دیتے ہیں۔ جب وہ پک جاتا ہے۔ تب اسے نکال کر دیکھتے ہیں۔ اگر صاف نکل آوے تو سمجھیں کہ کیک پک گیا ہے۔ اور اگر اس کے ساتھ کچھ خمیر لگا ہوا ہو تو سمجھیں کہ ابھی کیک کچا ہے۔ جب تک یہ اچھی طرح نہ پکے تب تک سانچے میں اموں امان ٹکا رہنے دیں۔ ہلانے سے خراب ہو جاتا ہے۔ جب خوب پک جاوے تب سانچے سے باہر نکال کر لوہے کی چھلنی میں رکھ کر بھٹی کے منہ کے پاس رکھدیں۔ کہ بتدریج ٹھنڈا ہو جاوے ورنہ تڑخ کر خراب ہو جائیں گے۔

کیک کیلئے بادام کی گریاں چھیلنا اور گھوٹنا

بادام کی گریاں رات کو پانی میں بھگو دیں صبح چھیل ڈالیں۔ اگر جلد منقشر کرنی ہوں تو گرم پانی میں ڈالکر دو ایک جوش اور دیں۔ پھر چھیل ڈالیں۔ مگر چھیل کر سرد پانی میں ڈال دیں۔ تاکہ زرد نہ ہو جاویں۔ پھر ان کو کونڈی میں گھوٹ ڈالیں کہ مکھن کی مانند ہو جاویں۔ اور گھوٹتے وقت چند قطرے عرق لیموں کے ڈال دیں۔ تاکہ نہایت سفید ہو جاویں۔ پس کیک پر پلستر کرنے کے لئے اسمیں اشیاء ذیل ملاویں۔ اگر گریاں منقشر دس تولہ ہوں تو مصری باریک کی ہوئی ۵ اونس انڈوں کی سفیدی ۵ عدد عرق بہار ایک چمچہ (ڈیزرٹ سپون) سب کو ملا کر خوب گھوٹیں۔ اور ½ انچ موٹائی کا پلستر اوپر کر دیں۔

صرف چینی کا پلستر

پانچ انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹیں۔ پھر اس میں ایک پونڈ پسی ہوئی مصری اور آدھے لیموں کا عرق ملا کر باہم خوب ہی ملائیں۔ پھر اس کا لیپ کر کے ہلکی بھٹی میں رکھ کر سکھا لیں۔ اس پلستر کے استعمال سے کیک نہایت سفید اور چمکدار بن جاتا ہے۔

اب ہم چند مختلف قسم کے کیکوں کے نسخے لکھتے ہیں۔ ملاحظہ فرمائیے۔

سادہ کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ
کشمش	ایک پونڈ
مربہ مختلف قسم	ایک پونڈ
انڈے	سات عدد
مصری	ڈیڑھ پاؤ
جالفل یا جاوتری	چار ماشہ

اول مصری مکھن، انڈے کی زردی میدہ سب کو باریک پھینٹ لیں۔ اور سفیدی کو علیحدہ پھینٹ لیں۔ اور اس میں مربہ باریک پیس کر تراش لیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ اور کشمش نیم کوب کر کے ملا دیں۔ سب کو ملا کر کاغذ کو چکنا کر کے سانچے میں رکھ کر بھٹی میں مدھم آگ پر رکھ دیں۔ سوا گھنٹہ بعد نکال لیں تیار ہو جائیں گے۔

---

(۲) اجزا اور ترکیب تیاری میدہ چاول آدھ سیر

مکھن مصری	ایک ایک پاؤ
انڈے	۷ عدد
جاوتری	تین ماشہ
برانڈی	ڈہائی تولہ
مُربہ نارنگی	ایک چھٹانک
کشمش	آدھ سیر
زیرہ سفید الائچی کلاں	ہر ایک ایک تولہ

سب کو ملا کر بطریق مذکور تیار کریں - نہایت لذیذ اور خوش ذائقہ ہونگے -

(۳) اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ اعلیٰ قسم	چائے کا ڈیڑھ پیالہ
چینی	ایک پیالہ
ٹھنڈا دودھ	نصف پیالہ
بیکنگ پوڈر	ڈیڑھ چمچ
نمک	ایک "
فلیورونگ	حسب ضرورت
خالص دیسی گھی یا کوئی اعلیٰ قسم کا ویجٹیبل آئل	ایک چمچ
انڈے	دو عدد

پہلے گھی کو پھینٹئے - پھر اس میں تھوڑی تھوڑی چینی ڈالکر پھینٹتے رہیے -

جب گاڑھا پن آجا دے تو پھینٹے ہوئے انڈے اور چینی ملا کر پھینٹیے۔ لیکن دونوں اشیا یکے بعد دیگرے ڈالنی چاہئیں۔ میدہ میں بیکنگ پوڈر و نمک آمیز کیجئے اب ان دونوں مرکبات کو ملا دیجئے۔ اور دودھ بھی آمیز کر دیجئے فلیور اور رنگ ڈالئے اور سانچوں میں بھر کر درمیانی آنچ پر بھٹی میں پکائیے۔

(۴) اجزا اور ترکیب تیاری

انڈے، چینی، گھی۔ میدہ ان چاروں چیزوں کو پہلے ہموزن کرلیں۔ سوڈا انڈے کے وزن کا ½ حصہ۔

اول انڈے کی زردی و سفیدی کو الگ کرکے خوب پھینٹیں جب مثل صابون کی جھاگ کے ہوجائے تو زردی کو سفیدی میں ملا کر خوب پھینٹیں پھر سوڈا، تب چینی۔ اس کے بعد گھی پھر میدہ رفتہ رفتہ ملائے جائیں۔ اور پھینٹے جائیں۔ حتیٰ کہ خوب مل جائے۔ تب کشمش بادام ملا دیں۔ پھر بھٹی گرم کر کے آنچ کو کھینچ لیں۔ تب سانچے میں رکھ کر بھٹی کے اندر رکھ دیں۔ بھٹی کا منہ ہر طرف سے بند کر دیں۔ تاکہ بھاپ نہ نکل سکے دس منٹ میں کیک تیار ہو جائے گا۔

---

(۵) کوین کیک

QUEEN CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

مکھن ۲ چھٹانک

انڈے	تین عدد
کرن	۲ دو چھٹانک
بیکنگ پوڈر	۲ دو چمچے
بادام کا ایسنس	۱۰ دس قطرے
دودھ	ایک چمچہ

میدہ، مکھن، مصری، بیکنگ پوڈر ایک برتن میں ڈال کر ملائیں۔ انڈے الگ برتن میں پھینٹ کر خوب پھینٹیں، زردی ملائیں۔ بعد ازاں مصری چھڑکے ہوئے سانچوں میں بھر کر بھٹی میں پکائیں۔ بہت نفیس کیک تیار ہو جائینگے۔

---

(۶)

کریم کیک

CREAM CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

نو انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹیں۔ اس میں سنگترہ کی سَت خوشبو کے لئے ملائیں۔ پھر اس میں ایک چمچہ موٹی چینی ملائیں تب سانچہ میں کاغذ رکھکر اس پر کیک بنا کر رکھیں۔ اس پر دانہ دار چینی چھڑک دیں۔ اور تنور میں پکا لیں۔

(۷)

کریم اسٹریم کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ
مکھن	آٹھ اونس
سفید دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی	۴ اونس
کریم	چار اونس
انڈہ	چھ عدد
دودھ	۴ اونس
نمک	۲ ڈرام
بیکنگ پوڈر	۲ ڈرام

مکھن میں چینی آمیز کر کے اس طور پر پھینٹیں کہ مانند کریم کے ہوجاوے پھر انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹ کر آمیز کریں۔ زاں بعد بیکنگ پوڈر نمک اور میدہ وغیرہ آمیز کر کے دودھ میں خوب ملائیں ۔ اور مانند موٹی روٹی کے سانچوں میں پکا کر کریم میں قدرے چینی ملا کر اس کے اوپر دوسری روٹی رکھیں۔ اسی طرح چند تہیں لگائیں۔

اسی طرح چاکولیٹ وغیرہ میں چینی آمیز کر کے یا قدرے مکھن

بھی آمیز کر کے تہ دار کیک تیار کر سکتے ہیں ۔ اوپر چینی بکھیری جا سکتی ہے۔ اور اس طرح سے کئی اقسام کے کریم کیک تیار کیے جا سکتے ہیں ۔

(۸)

ٹی کیک

TEA CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ
مکھن	½ پونڈ
چینی پسی ہوئی	½ پونڈ

پانی قدرے ملا کر سب کو خمیر کر لیں ۔ پھر اس کے دو حصہ کر لیں ۔ ایک حصہ میں ایک اونس زیرہ ملا لیں ۔ پھر پیسٹ کو بیل کر پتلا کر لیں ۔ اور کسی گول گلاس سے کاٹ کر گول ٹکڑے کر لیں ۔ تب ٹین پر مکھن لگا کر بنایا ہوا کیک اوپر رکھیں اور گرم تنور میں پکا لیں ۔ پھر شیشہ کے ڈبہ میں بند کر کے محفوظ رکھیں ۔

ایک اور ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری مکھن دو چھٹانک

چینی	ایک چھٹانک
میدہ	ایک چھٹانک
بیکنگ پوڈر	تین چمچے
دودھ	چار چھٹانک

اول مکھن اور دودھ کو دیگچی میں ڈال کر حل کر دیں اور کیک بنا کر سانچہ میں بھر دیں۔ پھر اس کو آگ کے سامنے رکھیں۔ جب پھول جائے تب چوتھائی گھنٹہ تک بھٹی میں پکا لیں۔

ٹی کیک تیار کرنیکا تیسرا فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ
مکھن	$\frac{1}{2}$ پونڈ
چینی	$\frac{3}{4}$ پونڈ
انڈے	۴ عدد
کشمش	$\frac{1}{4}$ پونڈ
چکوترہ	ایک اونس

چائے تیار شدہ بمعہ دودھ	ایک پیالہ
نمک	دو ڈرام
بیکنگ پوڈر	دو ڈرام

مکھن اور چینی کو آمیز کرکے اس میں انڈے پھینٹے ہوئے آمیز کریں۔
پھر دیگر اجزا آمیز کرکے کیک سانچوں کے ذریعہ تیار کرکے پکائیں۔

(۹)

رائس کیک

RICE CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

چاولوں کا آٹا	دس اونس
میدہ	تین اونس
دانہ دار چینی پسی ہوئی	آٹھ اونس

چاولوں کا آٹا میدہ اور چینی، تینوں کو خوب اچھی طرح ملالیں۔
پھر آٹھ انڈوں کی زردی اور چھ انڈوں کی سفیدی باہم ملا کر اس میں تدریج ملائیں۔ بعد ایک لیموں کا گودا بھی ملائیں۔ اور خوب اچھی طرح خمیر کرلیں۔ تب سٹو پان بھر کر نرم آنچ پر پکالیں۔ جب خشک ہوجائے تب ۲۰ منٹ بھٹی میں پکالیں۔

(۱۰)

رائس کیک تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

RICE CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

چاولوں کا آٹا	نصف پونڈ
میدہ	نصف پونڈ
مکھن	نصف پونڈ
دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی	ایک پونڈ
انڈے	چار عدد
دودھ	نصف پونڈ
ست لیموں	قدرے بقدر ذائقہ
بیکنگ پوڈر	دو ڈرام

بطریق معلومہ کیک تیار کر لیں۔

(۱۱)

سوڈا کیک

SODA CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	نصف پونڈ
بائی کاربونیٹ آف سوڈا	دو ڈرام
ٹارٹرک ایسڈ	دو ڈرام
مکھن	تین اونس
مصری	دو اونس
خشک انگور	چار اونس
انڈے	دو عدد
گرم دودھ	ایک پیالہ

سانچے میں بھر کر بھٹی میں پکالیں۔

---

(۱۱۲)

عمدہ معمولی کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ڈیڑھ پونڈ
چینی	۱/۴ پونڈ
مکھن	۳/۴ پونڈ

کشمش	نصف اونس	سنگترہ کا چھلکا پسا ہوا	نصف پونڈ
دار چینی	"	کاربونیٹ آف سوڈا	۴ چمچے

سب اشیا کو ایک پنٹ تازہ دودھ میں گوندھ لیں - اور خوب مل دل کر سانچے میں بھر لیں - بعد درمیانی درجہ کی حرارت کی بھٹی میں پکائیں -

---

(۱۱۴)

مزیدار کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

انڈے	پانچ عدد	میدہ	دس تولہ
گھی یا عمدہ جما ہوا مکھن	دس تولہ	بیکنگ پوڈر	دو چائے کے چمچے
چینی	دس تولہ	کشمش	پانچ تولہ

پہلے انڈوں کو توڑ کر زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ برتنوں میں رکھی جائے - اور زردی میں چینی ملا کے خوب پھینٹیں - اور سفیدی علیحدہ پھینٹیں - جب جھاگ ہو جائے تو دونوں کو ملا دیں - اور خوب پھینٹتے رہیں - اور پھر میدہ ملا کر اور بیکنگ پوڈر ڈال کر پھینٹتے رہنا چاہیئے - اس کے بعد گھی اور کشمش ملا دئے جائیں - اب کیک بنانے کا مصالحہ تیار ہے - اس مصالحہ سے نصف سانچے میں بھر کر بھٹی میں رکھ دیں - جب تیار ہو جائے نکال لیں -

دوسری ترکیب

میدہ	ایک پاؤ	گھی	آدھی چھٹانک
دودھ	آدھ پاؤ	نمک	ذرا سا

ان سب چیزوں کو ملاکر گوندھ لیں اور بیل کر دو درجن چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنالیں۔ اور ٹکیوں کو کیک کے سانچوں میں اچھی طرح جمادیں۔ جو اوپر بڑھ جائیں ان کو کاٹ لیں۔ ان کو الگ رکھ لیں۔

تیسری ترکیب

کھویا	ایک پاؤ	میدہ	ایک پاؤ
چینی	ایک پاؤ	مکھن	آدھ پاؤ
انڈے	چھ عدد	بیکنگ پوڈر	دو چمچہ بھر

انڈوں کی سفیدی کو الگ کر کے خوب پھینٹ لیں۔ اور انڈوں کی زردی کو کھویا اور چینی میں اچھی طرح ملا لیں۔ پھر انڈوں کی سفیدی کو بھی زردی میں ڈال دیں۔ اس ترکیب سے تمام سانچوں کو تجار یعنی لوہے کے انگریزی تنور میں رکھ دیں۔ اور نیچے کوئلوں کی آنچ تیز رکھیں۔ جب کیک تھوڑے سے پھول جائیں تو بادام اور پستہ باریک کاٹ کر اوپر ڈال دیں۔ آدھ گھنٹہ تک پکا لیں۔ تجار کے اوپر کوئلے ڈال کر کیک کو رنگت دینے لینے دو اور نکال لیں۔

(۱۴)

خوشبودار کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

مکھن	دو چھٹانک	چینی	تین چھٹانک
انڈے	چھ عدد	میدہ	پاؤ بھر
کشمش	آدھ پاؤ	کسی قسم کا ایسنس	قدرے ضرورت
جائفل	تین ماشہ	بیکنگ پوڈر	چار ماشہ

انڈوں کی زردی، سفیدی علیحدہ علیحدہ خوب پھینٹ کر ملادی جائے۔ اس کے بعد میدہ تھوڑا تھوڑا لیکر اس میں ملاتے جائیں بیکنگ پوڈر، پھل یا کسی قسم کا ایسنس ملایا جائے۔ اب اس تیار شدہ مادے کو سانچے میں بھر کر بھٹی میں کیک سینک لئے جائیں۔

(۱۵)

نفیس کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

عمدہ میدہ ۴ پونڈ

چینی باریک پسی ہوئی ۳ پونڈ ۔

ان کو ملا کر آگ کے آگے رکھیں۔ اور ذیل کی اشیا مہیا کریں۔
ایک گہری رکابی میں سرد ہاتھوں کے ذریعہ چار پونڈ مکھن باریک کریں۔ حتیٰ کہ مکھن بالائی کی طرح ہو جائے۔ پھر ۳۵ انڈوں کی زردی اور سولہ انڈوں کی سفیدی باہم پھینٹیں۔ پھر چھان کر مکھن ملا کر خوب پھینٹیں۔ پھر چار پانچ چمچے عرق گلاب ملادیں۔ پھر میدہ اور چینی جو باہم ملے ہوتے ہیں۔ اس میں چھ اونس زیرہ ملا کر اس مرکب میں ½ گھنٹہ تک پھینٹتے رہیں پھر دارچینی کا ست چند قطرے ملا کر کیک بنا کر سانچہ میں بھر دیں ۔ اور تین گھنٹہ تک پکائیں ۔

---

(۱۶)

گریڈل کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

گیہوں کا باریک پسا ہوا آٹا نصف چائے کا پیالہ ۔ بکینگ پوڈر تین چمچ چائے کے
باریک میدہ (اعلیٰ قسم) ایک چائے کا پیالہ ۔ نمک نصف چمچ
چینی تین چمچ انڈے پھینٹے ہوئے دو عدد
خالص گھی اعلیٰ قسم ضرورت کے مطابق ۔

ترکیب تیاری

آٹا، میدہ، بیکنگ پوڈر، نمک

چاروں کو ملا لیجئے پھینٹے ہوئے انڈوں میں دودھ اور گھی ملا لیجئے۔ اس کے بعد سوکھا مصالحہ آمیز کیجئے۔ اس کے بعد فرائنگ پین میں گھی گرم کیجئے۔ اس میں متذکرہ بالا مرکب ڈال کر تین سے چار انچ تک سائز کا اور چوتھائی انچ تک کیک بنانے کے لئے دبایئے۔ اوپر کے حصے میں جب بلبلے اٹھنے لگیں تو الٹ دیجئے۔ دوسری طرف جب سنک جائے تو۔ گریڈل کیک تیار ہے۔

---

(۱۷)

گریڈل کیک کا ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ نصف پونڈ مکی کا آٹا نصف پونڈ

دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی۔ چوتھائی پونڈ

انڈے چار عدد نمک دو ڈرام

بیکنگ پوڈر دو ڈرام

جملہ اجزا کو بطریق معلومہ ملا کر فرائی پین میں مربے یا جام کے ساتھ الٹ پلٹ کر پکا لیں۔

---

(۱۸)

اسپنج کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

انڈے	چھ عدد	کسٹرڈ شوگر	۶ عدد
میدہ	۳ انڈوں کے برابر		

انڈوں کی زردی الگ کرکے ایک برتن میں ڈال کر مصری ملا کر دس منٹ تک لکڑی کے چمچے سے خوب پھینٹیں۔ اس کے بعد انڈوں کی سفیدی ملائیں۔ پھر میدہ ملا کر حسب ارادہ سانچوں میں بھر دیں۔ اور کسٹرڈ شوگر چھڑک کر بھٹی میں پکالیں۔

ایک اور ترکیب (۱۱۹)

چھ عدد انڈوں کو توڑ کر ان کی زردی ایک برتن میں اور سفیدی ایک دوسرے برتن میں سفیدی ڈالیں۔ زردی میں چھ اونس پسی ہوئی چینی ملا کر خوب پھینٹیں پھر سفیدی ملائیں۔ بعد ازاں عمدہ میدہ پانچ اونس ملائیں سب کو اچھی طرح خمیر کرکے سانچوں میں بھر لیں۔ اور دانہ دار چینی اوپر چھڑک دیں۔ اور معتدل آگ میں پکالیں۔

ایک اور لاجواب فارمولہ (۲۰)

انڈے چار عدد چینی چار بڑے چمچے
میدہ تین مٹھی بھر جام دو چمچے بڑے
بیکنگ پوڈر ایک چائے کا چمچ چوٹی دار - ونیلا ایسنس قدرے -

انڈوں کی سفیدی کو ایک پلیٹ میں خوب پھینٹیے یہاں تک سخت کف ہو جائے۔ اس کے بعد چینی ملا لیجئے۔ اور زردی ملا کر بھی ذرا پھینٹیے۔ اس کے بعد چند قطرے ایسنس کے اور بعد میں تھوڑا تھوڑا آٹا ڈالتے ہوئے اچھی طرح ملا دیجئے۔ اور ایک چائے کا چمچہ بیکنگ پوڈر بھی ڈالئے۔ پھر ایک ذرا چوڑے تھال میں ذرا سا گھی لگا کر اوپر تھوڑا سا آٹا چھڑک کر یہ پلیٹ اس پر ڈال دیجئے۔ اور پہلے ہی سے سانچے کو ٹیوں کی آگ پر تیار رکھ کر چولہے میں ایک لگن کو الٹا رکھ دیجئے۔ جب گرم ہو جائے نیچے بہت دھیمی آنچ دھمن کے ہاں بھٹی موجود ہو تو بیکنگ ٹن پر آرام سے تیار کر سکتے ہیں۔ ڈالئے۔ اور چولہے پر تھال کو رکھ کر اوپر سے یہ لگن ڈھانک دیجئے۔ اور اس پر بھی کوئلوں کی آگ ڈال دیجئے۔ چاؤ گھنٹہ بعد آہستہ سے لگن اٹھا کر دیکھئے۔ اگر کیک اچھی طرح پھول کر سوندھی بو دینے لگے۔ اور پک جائے تو اتار کر گرم گرم ایک کاغذ پر جلدی سے کیک کو ڈالیے۔ اور چاقو سے چکیاں دیگر جام بچھا دیجئے۔ اور ایسے ہی گرم لپٹے ہوئے ایک کاغذ میں دبا کر لپیٹ دیجئے۔ جب کھانا ہو تو کاغذ کھول کر اسی لپٹے ہوئے کیک کی تپلی تپلی چکیاں کاٹ کر کابی میں آدھی اور دوسری میں آدھی چکیاں رکھئے۔ اوپر سے

کسرڈ ڈال کر نوش فرمائیے۔ بہت لذیذ ہوگا۔ کھانے سے بہت دیر پہلے تیار ہونا چاہیئے۔

(۲۱) ایک اور عمدہ ترکیب

میدہ تین سیر ۱۲ چھٹانک چینی ساڑھے چار سیر
مکھن چھ سیر انڈے چوراسی عدد

پہلے ایک بڑے اور صاف برتن میں مکھن اور چینی کو ملائیں۔ انڈے یکے بعد دیگرے توڑ کر ڈالتے جائیں۔ جب یہ چیزیں مل جائیں تو میدہ تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیئے اور ملائیے۔ (یعنی ہاتھ سے خوب اچھی طرح متھیں) باہم ملنے کے بعد کریم جیسی ہو جائیں گی) پھر چھوٹے چھوٹے مختلف قسم کے سانچوں میں ڈال کر سب سانچوں کو ایک نشست پر رکھیئے۔ پھر اس نشست کو آگ میں دیگر بجنسہ بسکٹ کے طریقہ پر پکائیے۔ بہت زیادہ ذائقہ دار بہترین قسم کا کیک تیار ہو جائیگا۔

(۲۲) اسپنج کیک بنانے کا پانچواں فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ

انڈے آٹھ عدد دانہ دار چینی باریک شدہ ایک پونڈ
بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام زیرہ ولایتی سالم ایک تولہ
بطریق معلومہ کیک تیار کریجئے۔ یہ کیک اس قدر خوش ذائقہ ہوتا ہے کہ بیان نہیں کیا جا سکتا۔

(۲۳)

اسپنج کیک بنانے کا چھٹا فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی۔ ایک پونڈ بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام
عرق لیموں (ایک عدد لیموں کا)
بطریق معلومہ سب کو آمیز کر کے سانچہ میں بھر کر بھٹی میں پکالیں۔

(۲۴)

اسپنج کیک بنانے کا ساتواں فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	انڈے	آٹھ عدد
چینی	ایک پونڈ	ایسنس وینلا	دو ماشہ
بیکنگ پوڈر	دو ڈرام		

اوّل انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹیے۔ پھر اُن میں چینی اور ایسنس آمیز کیجیے۔ پھر میدہ میں بیکنگ پوڈر ملانے کے بعد جملہ اجزا کو ملا دیجیے۔ اور ترکیب معلومہ کے مطابق سانچوں میں بھر کر بھٹی کے ذریعہ کیک طیار کر لیجیے۔

---

(۲۵)

اسپنج کیک بنانے کا آٹھواں فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	نصف پونڈ
انڈے	چار عدد	بیکنگ پوڈر	دو ڈرام
پانی	نصف پونڈ	مکھن، خالص گھی، یا ویجیٹبل آئل	ایک چھٹانک

اول میدہ میں بیکنگ پوڈر آمیز کریں۔ پھر انڈوں کی سفیدی اور زردی کو علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں۔ زردی اور سفیدی کو ملا کر ان میں چینی آمیز کر دیں۔ پھر میدہ میں مکھن آمیز کریں۔ اور انڈے بھی ملا دیں۔ جب جملہ اجزا مانند لئی کے ہو جائیں۔ تو سانچوں میں بھر کر بھٹی میں پکالیں۔

(۲۶)

اسپنج کیک تیار کرنیکا نواں فارمولہ ویجیٹیرین اصحاب کیلئے نادر تحفہ

یعنی

بنا انڈوں کا اسپنج کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	ایک پونڈ
بیکنگ پوڈر	نو ماشہ	کریم	نصف پونڈ

میدہ، چینی، بیکنگ پوڈر اور کریم سب کو آمیز کر کے خوب پھینٹیں۔ جب مصالحہ مانند لئی کے ہو جائے تو سانچوں میں بھر کر بھٹی میں

پکالیں۔ بس تیار ہیں۔

(۲۷)

اسپنج کیک بنانیکا دسواں فارمولہ

وائن اسپنج کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

دانہ دار چینی باریک شدہ ایک پونڈ۔ انڈے آٹھ عدد

سوڈا بائی کارب چھ ماشہ ایک کاغذی لیموں کا رس

برانڈی ایک اونس

میدہ، انڈے پھینٹے ہوئے، چینی سوڈا، لیموں کا رس اور برانڈی بطریق معلومہ ملاکر لئی سی بناکر، سانچوں میں بھرکر، اور بھٹی میں سینک کر کیک تیار ہیں۔

(۲۸)

اسپنج کیک تیار کرنیکا گیارہواں فارمولہ

روز اسپنج کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد
دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی ایک پونڈ۔ سوڈا بائی کارب ۶ ماشہ
عرق گلاب اعلیٰ قسم ڈیڑھ چھٹانک

جملہ اجزا باہم ملا کر جب مانند لسی کے ہو جاویں۔ تو سانچہ میں بھر کر بھٹی کے ذریعہ آنچ دے کر کیک تیار کر لیویں۔

---

(۲۹)

اسپنج کیک تیار کرنیکا بارہواں فارمولہ

آمنڈ اسپنج کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے سات عدد
دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی۔ ایک پونڈ

سوڈا بائی کارب چھ ماشہ بادام روغن ایک چمچہ خورد (چائے کا چمچہ)
جملہ اجزا باہم ملا کر، لئی سی بنا کر، سانچوں میں بھر کر بھٹی
میں سینک کر کیک بنا لیجئے۔

(۳۰)

فروٹ کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

انڈے بڑے سائز کے) تین عدد میوہ آدھ سیر
مکھن آدھ سیر چینی آدھ سیر
کشمش آدھ سیر کرنٹس آدھ سیر
نارنگی کے چھلکے شیرہ میں ڈوبے ہوئے (مارملیڈ) آدھ سیر۔
ادرک شیرہ میں ڈوبا ہوا آدھ سیر
(نارنگی کے چھلکے نیز ادرک شیرہ میں ڈوبا ہوا آپ کو سربمہر
ڈبوں میں بند۔ پروویژن اسٹورز سے دستیاب ہو سکتا ہے)
جائفل ایک عدد لونگ پانچ عدد
دارچینی نصف تولہ زیرہ سیاہ پاؤ تولہ
ریزنگ پوڈر ٹیبل سپون فل

مصالحہ تیار کرنیکی ترکیب

مکھن دھوڈالیں - آدھ سیر چینی باریک پیس کر کپڑ چھان کرلیں -
انڈے توڑ کر زردی الگ رکھیں اور سفیدی الگ کشمش کو دھو کر کتر لیں ۔ کرنٹس
دھو کر سکھالیں ۔ نارنگی کے چھلکے باریک کتر لیں ۔ ادرک باریک کتر لیں اور
جائفل ، لونگ ، دارچینی زیرہ سب باریک پیس لیں - میدہ کو چھان کر پھر اس
میں ریزنگ پوڈر ملا کر پانچ دفعہ چھانیں ۔ ایک تولہ چینی کو آگ پر رکھ کر بھونیں
جب لسواری رنگ کی ہو جائے تو اتار کر پانی ملائیں اور خوب گھول لیں ۔

اب ایک بڑا قلعی دار پتیلا لیں - اور ایک لکڑی کی مسّد ۔
(گھوٹنا پنجابی ، گھوٹا سندھ و سناتی) سٹرر (انگریزی) لیں پہلے میدہ اور چینی
اور انڈوں کی زردی کو پتیلے میں ڈال کر مسّد سے اتنا ملائیں کہ چینی بالکل مل
جائے ۔ اور دردر اپن محسوس نہ ہو ۔ پھر اس میں میدہ ادرک اور نارنگی کا پوست
ملا کر پانچ منٹ تک اور گھوٹیں ۔ اب کرنٹس اور کشمش بھی ملا دیں ۔ گرم مصالحہ
جائفل اور بھنی ہوئی چینی بھی ملا دیں ۔ جب یہ چیزیں بالکل مل جائیں سفیدی
بیضہ بھی ملائیں - (سفیدی کو ڈالنے سے پہلے خوب پھینٹنا چاہیئے ۔ یہاں تک
کہ جھاگ جھاگ ہو جائے) اب سفیدی ملاتے ہی ۔ سانچوں میں بھر کر بھٹی میں
سانچے رکھدیں ۔

کیکوں کی خوبی میدہ کے زیادہ پھینٹنے ، سفیدی کے پھینٹنے
اور پھر فوراً بعد آگ پر رکھنے چینی کے باریک ہونے اور دیگر سامان کے گھوٹنے پر

مضر ہے۔ گھوٹنے کے کام میں بہت محنت درکار ہے۔

(۳۱)

دوسری ترکیب

مکھن	پانچ اونس	دانہ دار سفید چینی باریک پسی ہوئی	پانچ اونس
میدہ	نصف پونڈ	انڈے	دو عدد
اخروٹ کی گریاں	آدھ پاؤ	بیکنگ پوڈر	ایک چائے کا چمچہ
ونیلا	چند قطرے	دودھ	آدھی پیالی

ترکیب متذکرہ بالا کی مانند انڈے کی زردی مکھن اور چینی کو ملائیں۔ پھر میدہ اور بیکنگ پوڈر کو ملا کر چھان لیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ جب میدہ مل جائے تو دودھ اور اخروٹ کی گریاں ڈال دیں۔ اور بڑے چمچے سے ملائیں۔ اب ونیلا ایسنس بھی خوشبو کے لئے ڈالیں۔ سانچے بھی چھوٹے چھوٹے ہونے چاہئیں۔ اور آدھے سے کم بھریں۔ ورنہ پھول کر تمام کیک باہر بہہ جاوے گا۔ ٹھنڈے ہونے پر سانچوں سے نکالیں۔ یہ کیک سخت ہوتے ہیں اگر اخروٹ کے بدلے ناریل کو باریک کدوکش کر کے ڈالیں تو بہت لذیذ بسکٹ کے مزے کے کیک بنتے ہیں۔

(۳۲)

تیسری ترکیب

کشمش	چار چمچے	منقیٰ	چار چمچے
داکھ	چار چمچے	بادام	ایک چمچہ
بریڈ روڈ ججر	ایک چمچہ (بریڈ روڈ ججر آپ کسی بھی پراویژن اسٹور سے خرید کر سکتے ہیں۔)		
پیٹھا	ایک چمچہ	خشک آلو بخارا	چار دانے
سنگترے کے چھلکے	دو چمچے	جلائی ہوئی چینی	ایک چمچہ
انڈے	پانچ عدد	پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چمچہ
میدہ	ایک چائے کا چمچہ۔	دانہ دار سفید چینی نہایت باریک پسی ہوئی۔	دو چمچے
خالص مکھن	۳/۴ چائے کا پیالہ		

ترکیب تیاری

اول کشمش و منقیٰ کو دھو کر ان کے بیج نکالیے نیز انہیں خشک کیجیے۔ بادام کے چھلکے اتاریئے۔ اور انہیں باریک کتر ڈالیے۔ ادرک، پیٹھا، آلو بخارا، اور سنگترہ کے چھلکے باریک کترئیے اور ان سب پر میدہ چھڑکیے۔ مکھن میں چینی ملا کر اس طور پر پھینٹیے کہ وہ مانند کریم کے ہو جاوے۔ اب کیک والے سانچے میں تین چوتھائی تک بھر دیجیے۔ پھر بھٹی میں سینکیے۔ آنچ درمیانی رہنی چاہیئے۔ اچھی طرح سرخ ہونے پر نکال لیجیے۔ بس اعلیٰ قسم کا فروٹ کیک تیار ہے۔

(۳۳)

چاکولیٹ کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پاؤ	مکھن	آدھ پاؤ
سفید دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی			ایک پاؤ
چاکولیٹ	آدھ پاؤ	انڈے	دو عدد
دودھ	آدھ پاؤ		

مکھن کو میدہ میں خوب ملا کر چینی ملا دیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی کو علیٰحدہ علیٰحدہ پھینٹ کر اس میں دودھ ملا لیں۔ پھر ان سب کو مذکورہ میدہ میں ملا لیں۔ اب اس میں چاکولیٹ ملا دیں۔ پھر اس مرکب کو خوب اچھی طرح سے ملا کر ٹین کے سانچے میں بھر کر انگاروں پر دھیمی آنچ میں یا بھٹی میں پکا لیں۔ سانچے کو لبریز نہ بھریں۔ بلکہ ایک چوتھائی حصہ خالی رہنے دیں۔ تاکہ کیک پھول سکے اگر دل چاہے تو بادام اور پستہ کی ہوائیاں اور ذرا سی کشمش بھی سانچے میں بھرتے وقت اس مرکب میں ڈال دیں۔

---

(۳۴)

ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ — چار چمچے (ٹیبل اسپون) — انڈے — پانچ عدد
گھی — دو چمچے (ٹیبل سپون) — بیکنگ پوڈر — ایک چمچہ (ٹی سپون)
بادام — تیس عدد — السینس — ایک چمچہ (ٹی سپون)
کشمش — حسب ضرورت

تین انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ کر لی جاوے زردی کو خوب پھینٹیں۔ جب جھاگ آنے لگے تو چینی ڈال کر کانٹا چلائیں۔ تھوڑے عرصہ کے بعد گھی بھی ڈال کر کانٹے سے چلاتے جائیں۔ میدہ میں بیکنگ پوڈر ملا کر تھوڑا تھوڑا زردی میں ڈال کر خوب کانٹا چلاتے جائیں۔ بادام کے باریک ٹکڑے کریں۔ السینس اور بادام و کشمش بھی زردی میں ملالیں۔ آخر میں سفیدی بھی زردی میں ملا کر اتنا پھینٹیں کہ یکجان ہو جائے۔

ایک بالشت گول المونیم کی تھالی میں جس کے کنارے ذرا اونچے ہوں۔ اشیاء کیک کو تھال میں ڈالیں۔ کوئلہ کی آگ پر تھال رکھ کر اس پر ترجال ڈھانپ دیں۔ اور ترجال پر بھی آگ رکھ دیں۔ دس پندرہ منٹ کے بعد ترجال اٹھا کر دیکھیں۔ ایک تیلی کیک میں دھنسا کر نکال لیں۔ انگلی تیلی پر لگا کر دیکھیں۔ اگر موٹی ہو۔ تو کیک تیار سمجھیں۔ اگر نرم ہو تو تھوڑا دم اور دے دیں۔

چاکولیٹ حسب ذیل طریقہ سے پہلے بنا کر رکھ لیا۔ گرم گرم کیک پر بچھا کر ترجال ڈھانپ کر صرف اوپر آگ دے دیں۔ دس منٹ میں چاکولیٹ پک

جائیگا - کیک اچھا ٹھنڈا ہونے پر نوزکاٹ کر منقش طشتریوں میں رکھ کر نوش فرماویں -

نوٹ: چاکولیٹ کو تین ٹیبل سپون دو انڈوں کی سفیدی الگ کر لی جائے۔ تین ٹیبل سپون چینی کو اور کو کو اس سفیدی میں ڈال کر خوب پھینٹیں۔ تیار شدہ کیک پر حسب بالا طریقہ سے ڈالیں -

---

(۳۵)

چاکولیٹ کیک تیار کرنیکا تیسرا فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چاولوں کا باریک آٹا	دو اونس
مکھن	۳/۴ پونڈ	بیکنگ پوڈر	چھ ماشہ
نمک	چھ ماشہ	چاکولیٹ پسا ہوا	دس اونس
انڈے	چھ عدد	ایسنس ونیلا	ایک ڈرام
چینی	۳/۴ پونڈ	دودھ	۳/۴ پونڈ
-	چاکولیٹ ایسنگ	بقدر ضرورت	

اول مکھن اور چینی کو امیز کر کے پھینٹیں - نمک اور چاکولیٹ آمیز کریں - پھر انڈے پھینٹ کر آمیز کریں - میدہ اور پسے ہوئے چاول اور بیکنگ پوڈر

بھی باہم آمیز کرکے، متذکرہ بالا اشیاء میں خوب اچھی طرح سے یکجان بناکر، سانچوں میں بھر کر بھٹی میں کیک پکالیں۔ اور جب پک جائیں۔ تو چاکلیٹ آئیسنگ تین اونس میں چینی تین اونس آمیز کرکے تھوڑا پانی ملاکر دھیمی آنچ پہ پکاکر کیکوں پہ لگائیں۔

---

(۳۶)

اسپیشل کیک

SPECIAL CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	نصف پونڈ	چاولوں کا آٹا	نصف پونڈ
انڈے	آٹھ عدد	سفید دانہ دار چینی نہایت باریک	
پسی ہوئی۔	¾ پونڈ	مغز بادام مقشر چوتھائی پونڈ	
مارملیڈ	دو اونس	ایک عدد کاغذی لیموں کا عرق	

جملہ اجزا کو بطریق معلومہ باہم ملاکر، سانچوں میں بھر کر بھٹی میں سینک کر کیک تیار کریں۔

---

(۳۷)

ناریل کے خوش ذائقہ کیک

COCONUT CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

سفید مصری باریک پسی ہوئی ۴ چھٹانک - سوجی آٹھ چھٹانک
مکھن دو چھٹانک پستے اور بادام ایک ایک تولہ
عمدہ سفید ناریل کدوکش کیا ہوا تین چھٹانک - انڈے نصف درجن

ناریل اور مکھن کو ملا کر ایک جنس کر لیجئے۔ اور اسی طرح مصری اور انڈوں کو ملا کر خوب پھینٹیے۔ پھر سب چیزوں کو ملا کر بادام پستے اور ناریل بھی شامل کر لیجئے۔ اور تنور میں رکھ کر پکا لیجئے۔

---

(۳۸)

ناریل کے خوش ذائقہ کیک تیار کرنیکا ایک اور طریقہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مصری باریک پسی ہوئی ایک پونڈ
جوہر ونیلا ایک ڈرام مکھن ۳/۴ پونڈ
عمدہ سفید ناریل باریک کدوکش کیا ہوا۔ ایک پونڈ
انڈے آٹھ عدد بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام

اول مکھن اور چینی کو آمیز کیجئے۔ بعد میں اس میں میوہ .

ناریل، خوشبو اور بیکنگ پوڈر ملایئے۔ جب اچھی طرح سے باہم مل جائیں تو سفیدی اور زردی کو بھی اچھی طرح سے پھینٹنے کے بعد آمیز کر دیجئے اور سانچوں میں بھر کر بھٹی میں پکا لیجئے۔

(۳۹)

ایپل کیک

APPLE CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مکھن نصف پونڈ

چینی دانہ دار نہایت باریک کی ہوئی نصف پونڈ سیب نصف پونڈ

ییسٹ ایک اونس دودھ کوارٹر پونڈ

لیموں کے چھلکے ایک عدد لیموں کے۔ سنگترے کے چھلکے ایک عدد سنگترہ کے

ییسٹ کو دودھ میں آمیز کریں۔ میدہ میں قدرے نمک ملا کر سنگترے اور لیموں کے پسے ہوئے چھلکے، مکھن نیز چینی ملا دیں۔ پھر سب کو اچھی طرح سے گوندھیں۔ اور موٹا گردہ بنا کر اس پر سیب کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بچھا دیں۔ اور قدرے دانہ دار چینی بھی چھڑک دیویں۔ اس کے درمیانی آنچ پر ایک گھنٹہ تک پکائیں۔

(۱۴۰)

پلم کیک

PLUM CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	¾ پونڈ
مکھن	نصف پونڈ	شیری (شراب)	ایک واین گلاس)
منقیٰ	چوتھائی پونڈ	کشمش	چوتھائی پونڈ
خشک بیر	نصف پونڈ	انڈے	چار عدد
دودھ	نصف پونڈ	بیکنگ پوڈر	۲ ڈرام

جملہ اجزا باہم آمیز کرکے لئی سی بنا کر، سانچوں میں بھر کر بھٹی میں رکھ کر کیک سینک لیں۔

(۱۴۱)

یارکشائر کیک

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ۲ پونڈ

مکھن ½ پونڈ دودھ ایک پنٹ
انڈے توڑے ہوئے دو عدد خمیر کا مصالحہ بقدر تین چمچہ (ٹیبل سپون فل)

سب کو باہم ملا کر گرم جگہ رکھیں۔ تاکہ خمیر اٹھ آوے پھر اس کے پیڑے کاٹ کر بھٹی میں پکا دیں۔ ہر ایک ٹکڑا چھ انچ ہو۔ ان کو نرم آگ پر پکاویں۔

---

(۴۲)

سوِیس کیک

SWISS CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے سات عدد
دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی۔ ایک پونڈ
بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام لیموں کا عرق ۲ ڈرام
پانی حسب ضرورت

بطریق معلومہ جملہ اجزا باہم آمیز کر کے، سانچوں میں ڈال کر بھٹی میں پکالیں۔

(۴۳)

فرنچ سویٹ میٹ کیک

FRENCH SWEET MEAT

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ سفید دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی۔ ۳/۴ پونڈ انڈے ۶ چھ عدد
کشمش آدھ اونس دودھ نصف پونڈ
مغز بادام مقشر تین اونس بیکنگ پوڈر ۲ دو ڈرام
لیموں کا ست ایک ڈرام

حسب طریق معمول کیک کیلئے پیسٹ تیار کریں۔ اور سانچوں میں بھر کر کیک بنالیں۔ پھر اس پر کشمش، پستہ، بادام کی گریاں اور مختلف قسم کی مٹھائی لگاکر پکاویں۔ یا مٹھائی لگانے سے پہلے ان پر انڈوں کی زردی کا پلستر کریں۔ تب اوپر میوہ یا مٹھائی لگاکر بھٹی میں پکالیں۔

---

(۴۴)

فرانسیسی کیک کا ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد

چینی دانہ دار نہایت باریک پسی ہوئی - ایک پونڈ - بیکنگ پوڈر ۲ دو ڈرام

جملہ اجزا کو حسب طریق معلومہ باہم آمیز کر کے لئی سی بنا کر بذریعہ سانچوں کے بھٹی میں رکھ کر کیک تیار کریں -

---

(۱۴۵)

امریکن کیک

AMERICAN CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ۳/۴ پونڈ مکھن نصف پونڈ

انڈے چار عدد روز واٹر ایک وائین گلاس

سفید شراب ایک وائین گلاس - بیکنگ پوڈر ۲ دو ڈرام

ادرک ۲ دو ڈرام

جملہ اشیاء باہم آمیز کر کے لئی سی بنا کر، کیک بنانے والے سانچوں میں بھر کر، بھٹی میں رکھ کر کیک تیار کریں -

(۴۶)

BRISTOL CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ سفید دانہ دارچینی نہایت باریک پسی ہوئی۔ نصف پونڈ مکھن نصف پونڈ

انڈے آٹھ عدد انجیر نصف پونڈ

بیکنگ پوڈر دو ڈرام

جملہ اشیاء بطریق معلوم آمیز کر کے لئی سی بنا کر سانچوں میں بھر کر بھٹی میں بیس منٹ تک پکائیں۔ نہایت خوش ذائقہ اور لذیذ کیک تیار ہوں گے۔

(۴۷)

برٹش کیک

BRITISH CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ

مکھن ¾ پونڈ۔ سفید دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی
انڈے ۶ عدد جائفل باریک پسا ہوا چار ڈرام ا نصف پونڈ
ولایتی زیرہ سالم ۴ ڈرام بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام
جملہ اشیاء آمیز کرکے لئی سی بناکر سانچوں میں بھرکر بھٹی
میں کیک سینک لیں۔

(۴۸)

واشنگٹن کیک

WASHINGTON CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مکھن ایک پونڈ
دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی ایک پونڈ۔ انڈے چھ عدد
جملہ اشیاء باہم ملاکر مانند لئی کے بنالیں اور سانچوں میں
بھرکر بھٹی میں کیک سینک لیں۔

(۴۹)

کنیڈین کیک

CANADIAN CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے دس عدد

چینی دانہ دار نہایت باریک پسی ہوئی۔ ایک پونڈ

بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام

جملہ اشیا بالطریق معلومہ ملا کر سانچوں میں بھر کر اور بھٹی میں بینک کر کے کیک تیار کریں۔

---

(۵۰)

ڈربی کیک

DURBEY CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے تبیس ۳۲ عدد

چینی نصف پونڈ بیکنگ پوڈر دو ۲ ڈرام

ایک کاغذی لیموں کا عرق

جملہ اجزا بالطریق معلومہ باہم آمیز کر کے لئی سی بنا کر سانچوں میں بھر کر کیک تشکیل کر کے بھٹی میں بینک لیں۔

(۵۱)

آکسفورڈ کیک

OXFORD CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	مکھن	بارہ اونس
انڈے	چار عدد	چینی	بارہ اونس
مغز بادام مقشر	دو اونس	برانڈی	آٹھ اونس

برانڈی کو حسب خواہش کم و بیش بھی کر سکتے ہیں۔

جملہ اجزا کو بطریق معلومہ باہم آمیز کر کے لئی سی بنا لیں۔
آکسفورڈ کیکس کی لئی قدرے سخت رکھی جاتی ہے۔ یہ امر ملحوظ خاطر رہے۔
لئی تیار کر کے سانچوں کے ذریعہ بھٹی میں کیک پکائیں۔

---

(۵۲)

بوسٹن کیک

BOSTON CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	نصف پونڈ		
مکھن	نصف پونڈ	انڈے	چار عدد		
دودھ	نصف پونڈ	بیکنگ پوڈر	۲ ڈرام		

جملہ اجزا کو بطریق معلومہ باہم آمیز کر کے لئی سی بنا کر سانچوں میں بھر کر بھٹی میں کیک سینک لیں۔

---

(۵۳۱)

اِسکاچ کیک

SCOTCH CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی	ایک پونڈ
مکھن	ایک پونڈ	مارملیڈ	۲ اونس
مغز بادام مقشر	۲ اونس	ولایتی زیرہ	نصف اونس

اول مکھن میں چینی آمیز کریں۔ بعدازاں مارملیڈ کو پیس کر نیز مغز بادام پیس کر، جملہ اجزا ملا کر گوندھ ڈالیں۔ پھر روٹیاں بنا ڈالیں۔ روٹیوں کو گوندھ ڈالیں اور تنور میں پکالیں۔ یہ بڑا لذیذ خوشبودار اور مفید کیک ہوتا ہے۔

(۵۴)

ویسٹ منسٹر کیک

WEST - MINISTER CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - مکھن ایک پونڈ - منقیٰ (کترا ہوا) ایک پونڈ دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی نصف پونڈ انڈے آٹھ عدد - کینڈیڈ ایپل - دو اونس - برانڈی - ایک گلاس - بیکنگ پوڈر دو ڈرام

اول مکھن اور چینی کو باہم آمیز کریں - پھر ان میں انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹ کر آمیز کریں - پھر کینڈیڈ ایپل اور برانڈی وغیرہ ملائیں اور جملہ اجزا کی لئی بنا کر سانچوں میں بھر کر بطریق معلومہ بھٹی میں رکھ کر کیک پکائیں -

---

(۵۵)

اسپنش کیک

SPANISH CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک پونڈ انڈے - چھ عدد - مکھن نصف پونڈ پانی نصف پونڈ - بیکنگ پوڈر دو ڈرام -

بعدہ اجزا کو بطریق معلومہ آمیز کر کے لئی سی بنا کر ساپنچوں میں بھر کر بھٹی میں رکھ کر کیک سینک لیں۔

---

(۵۶)

جیوز کیک
JEWS CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ۔ ایک پونڈ انڈے تین عدد مکھن بارہ اونس دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی نصف پونڈ بادام مقشر دو اونس۔ سوڈا بائی کار بونیٹ دو ڈرام۔

مکھن کو میدہ میں آمیز کریں پھر سوڈا ملائیں اور دو انڈے پھینٹ کر ملائیں۔ بعد میں ساپنچوں میں بھریں۔ اور دوسرے انڈے کو پھینٹ کر اور باداموں کو کتر کر اوپر ڈالیں اور ساپنچوں کو بھٹی میں رکھ کر کیک پکالیں۔

---

(۵۷)

ڈچ کیک
DUTCH CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

کارن فلور بارہ اونس ۔ میدہ۔ چار اونس ۔ مکھن چار اونس
سفید دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی ۔ چار اونس ۔ انڈے ۵ عدد۔ ایک کاغذی
لیموں کا عرق ۔

جملہ اجزا کو باہم آمیز کر کے بطریق معلوم سانچوں میں بھر کر، بھٹی میں
سینک کر، کیک تیار کریں ۔

(۵۸)

میڈرڈ کیک
MEDERD CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی نصف پونڈ
مکھن۔ نصف پونڈ۔ انڈے ۔ چار عدد ۔

جملہ اجزا کو بطریق معلوم آمیز کر کے لئی سی بنا کر سانچوں میں ڈال کر
بھٹی میں رکھ کر پکالیں ۔

(۵۹)

WEDDING CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ اور مکھن ہر ایک تین پونڈ۔ دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی۔ اور کشمش۔ ہر ایک تین پونڈ۔ انڈے دو درجن۔ خشک انگور۔ چھ پونڈ۔ برانڈی ایک پونڈ۔ دارچینی ایک اونس۔ جائفل ایک اونس۔ جاوتری ایک اونس۔ لونگ نصف اونس۔

سب کو ملا کر معتدل آنچ پر پکائیں۔

---

(٦٠)

ویڈنگ کیک کا ایک اور فارمولہ

WEDDING CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ۔ چینی دانہ دار نہایت باریک پسی ہوئی ایک پونڈ۔ انڈے آٹھ عدد۔ مکھن نصف پونڈ مارملیڈ ۲ دو اونس۔ کشمش۔ نصف پونڈ جائفل دو ڈرام بیکنگ پوڈر ۲ دو ڈرام۔

جملہ اجزا کو حسب طریق معلومہ کیک تیار کریں۔ اکثر ویڈنگ کیک پکانے کے بعد نیچے بڑا۔ درمیانی میں اس سے قدرے چھوٹا۔ اور سب کے اوپر سب سے چھوٹا۔ کیک رکھ کر اس کو سہ منزلہ بنا دیا جاتا ہے۔ اور اس پر آئیسنگ

سے پھول بنائے جاتے ہیں۔ نیز موتیوں سے سجایا جاتا ہے

---

(۶۱)

برتھ ڈے کیک

BIRTH DAY CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ۔ دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی نصف پونڈ
مکھن یا خالص گھی ¾ پونڈ۔ کشمش نصف پونڈ جائفل ایک اونس
مغز بادام مقشر چوتھائی پونڈ انڈے چھ عدد برانڈی ایک اونس
اسینس ایک ڈرام

جملہ اجزا باہم ملا کر بطریق معلومہ ان کی لئی بنا کر، سانچوں میں بھر کر بھٹی میں کیک سینک لیں۔

---

(۶۲)

کرسمس کیک

X' MAS CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مکھن بارہ اونس

سفید دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی ¾ پونڈ - انڈے چھ عدد - مغز بادام شیریں مقشر - ڈیڑھ اونس - مغز بادام تلخ مقشر ایک اونس - کشمش سالم نصف پونڈ - بیکنگ پوڈر تین ڈرام -

پہلے مکھن ملائی اور چینی کو آمیز کریں - پھر انڈوں کو پھینٹیں اور باداموں کو خوب اچھی طرح سے گھوٹیں - اور جملہ اجزا کو حسب طریق معلومہ سانچوں میں بھر کر بھٹی میں کیک پکا لیں -

---

پیسٹری

PASTERY

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - سفید دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی نصف پونڈ مکھن نصف پونڈ -

جملہ اجزا کو باہم آمیز کر کے بھٹی میں پکا لیں - جب نیم خاکی ہو جائیں - تو نکال کر مٹھی کریم یا کوئی عمدہ سا جام ان پر اچھی طرح سے لگا دیں - بس تیار ہے - لیکن اس کو رکھنے کے لئے حفاظت ملحوظ خاطر رکھنا چاہیئے - جس سے کہ ٹوٹنے نہ پاوے -

---

(۲)

پیسٹری تیار کرنیکا ایک اور فارمولہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر۔ سفید دانہ دار کھانڈ باریک پسی ہوئی ایک پاؤ
مکھن پاؤ بھر انڈے ایک پاؤ۔ کاربونیٹ آف سوڈا تین ماشہ
پستہ آدھ پاؤ۔ کشمش آدھ پاؤ۔

پہلے میدہ کو چھانکر علیحدہ رکھیں۔ کھانڈ کو بھی چھان لیں پھر انڈے توڑ کر زردی علیحدہ اور سفیدی علیحدہ برتن میں نکال لیں۔ زردی میں مکھن دھر کر ملا دیں۔ اور چمچ (ٹیبل سپون) سے اچھی طرح ملائیں۔ ادھر دوسرا آدمی انڈے کی سفیدی کو کانٹے سے پھینٹنا شروع کر دے پھر سفیدی میں جس وقت خوب جھاگ چڑھ جائے۔ یعنی نیچے پانی سا رہ جائے تب اس میں کاربونیٹ آف سوڈا ملا دیں۔ جب وہ اچھی طرح مل جائے تو پھر مٹھی مٹھی بھر میدہ ڈالتے جائیں۔ یعنی پہلے ایک مٹھی میدہ ڈالیں۔ جب وہ مل جائے تو اور ڈالیں۔ اس طرح کرتے کرتے جب سارا میدہ ختم ہو جائے۔ تو اس میں۔ انڈے کی سفیدی جس کی جھاگ خوب پیدا ہو چکی ہو۔ ملائیں۔ جب سب چیزیں آپس میں مل جائیں۔ تو اوپر سے چھٹانک بھر کشمش ملا دیں۔ بس اب مصالحہ تیار رہے۔

اب سانچوں کو اچھی طرح لگا کر مصالحہ ڈالتے جائیں۔ اور اوپر پستے کی ہوائیاں کاٹ کر ڈالتے جائیں۔ اور گرد باقی کشمش بھی تھوڑی

ڈالتے جائیں۔ سا بچہ مصالحے سے آدھے آدھے بھرتے جائیں۔ تاکہ پھول کر باہر نہ نکلنے پائیں۔ اور پھر بھٹی میں رکھ کر پکائیں۔ پہلے نیچے کوئلے جلا کر ڈالیں۔ جب کچھ پھول جائیں۔ تو اوپر بھی کوئلے ڈالیں۔ جب دونوں طرف سے اسفنج پک جائے تو نکالتے جائیں۔ باقی مصالحہ سا بچوں کو گھی لگا کر ڈالتے جائیں۔ اور پکاتے جائیں۔ نیز تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد دیکھتے جائیں کہ اسفنج ایکدم آگ رہ کر جل نہ جائے۔

---

(۳)

تہ دار پیسٹری

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ۔ باریک پسی ہوئی دانہ دار چینی ایک پونڈ مکھن چوتھائی پونڈ۔ دودھ حسب ضرورت۔ انڈے ساتعدد نمک ۲ ڈرام۔ بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام۔ عرق لیموں حسب ضرورت کریم حسب ضرورت۔

اول نصف پونڈ چینی، تین انڈوں کی سفیدی کریم اور عرق لیموں علیحدہ رکھ لیں پھر مکھن و چینی کو آمیز کر کے، انڈے پھینٹ کر باقی اشیاء بھی خوب ملائیں۔ اور مانند لئی کے بنا کر، توے پر، پراٹھے کی طرح پکائیں اور وہ اشیاء جو کہ الگ رکھی ہیں سب کی باہم ملا کر اس پراٹھے پر پھیلائیں۔

اور اس پر انٹھے کے اوپر دوسرا ایسا انٹھا پھیلا دیں۔ تھوڑی دیر کے بعد ہر دو پرانٹھے
آپس میں چسپاں ہو جائیں گے - اب ان کو مناسب طور پر کاٹ لیں -

---

(۴)

پف پیسٹری

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر - نمک ½ چمچہ (چائے کا)، لیموں کا عرق
(نصف چمچہ چائے کا -) خالص دیسی گھی یا مکھن اعلیٰ قسم کا ۶ چمچہ (ٹیبل سپون فل)

ترکیب تیاری

میدہ میں نمک ملائیے - گھی یا مکھن چار حصوں میں تقسیم کر کے ایک
حصہ میدہ میں آمیز کیجئے - لیموں کا عرق اور کافی پانی ملا کر میدہ کو نرم نرم گوندھیے
فرائی ڈش جتنا ٹکڑا بیلیے - اس کے ⅔ حصہ پر لمبائی میں ⅓ حصہ گھی یا مکھن لگا کے
تین تہوں میں لپیٹیے - بائیں طرف سے تہ کرنے کے لئے ٹکڑے کو الٹیے - کونے دبا کر
بیلیے - اسی طرح تین بار کیجئے - ٹھنڈی جگہ پر ایک گھنٹہ تک پڑا رہنے دیجئے - جس قسم
کی شکل بنانا چاہیں - ویسی شکل بنا کر ½ انچ موٹا بیلیے - فرائی ڈش پر رکھئے - کونے
کاٹ کر خوبصورت بنائیے - بعد ازاں بھٹی میں پکا لیجئے -

---

(۵)

اسپنج

جس قدر بنانی چاہیں۔ اتنے ہی سانچے لے لیویں اور ان کے اندر تھوڑا تھوڑا مکھن لگا دیں۔ اس کے بعد ہر ایک سانچے میں میدہ چھڑک دیں اور دس انڈے لیکر سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں۔ پھر زردی اور مصری تیس ۳۰ تولہ ملا کر پھینٹ لیں۔ تین چھٹانک چھنا ہوا میدہ ملا کر سفیدی بھی ملا دیں۔ پھر سانچوں میں رکھ کر بھٹی میں پکائیں۔

خطائیاں نان

اور

کلچہ

وہ زمانہ گیا جب دمہ دم کے جاتا تھا
اب تو دمہ دم بھر میں بیدم ہو سکتا ہے

کیسے

میگنٹو کے دمہ کیور کے استعمال سے

ہماری یہ دوا دمہ کے لئے اکسیر ہے۔ پہلی خوراک کے ساتھ ہی سانس اور دمہ کے مریض کو آرام ہونے لگتا ہے۔ اور آرام سے سانس لینے لگتا ہے۔ چند روز کے لگاتار استعمال سے پرانے سے پرانا دمہ جڑ سے مٹ جاتا ہے۔ ہزاروں مریضوں پر آزمودہ شرطیہ دوا ہے۔ ساتھ ہی خوش ذائقہ بھی ہے بچہ بوڑھا ہر عمر کا آسانی کے ساتھ کھا سکتا ہے۔ قیمت ڈھائی روپیہ فی شیشی ڈاک محصول الگ
تین شیشی ایک ساتھ منگانے پر محصول معاف

مشورہ کیکڈلو (B.G) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۶

ہر قسم کی خطائیاں بنانا

(۱)
نان خطائیاں بنانا

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی۔ ایک سیر
سمندر جھین تین ماشہ

جملہ اشیاء باہم آمیز کر کے، اچھی طرح سے پھینٹ کر گوندھ لیں۔ قوام مانند آٹے کے سخت ہونا چاہیئے۔ گوندھنے کے لئے خواہ دودھ استعمال کریں۔ خواہ پانی۔ لیکن گوندھا ہوا میدہ تپلا نہ ہونا چاہیئے۔ پھر بسکٹوں کی طرح چھوٹی چھوٹی گول اور چپٹی لوئیاں سی بنا کر پلیٹوں کے اندر سفید اور موٹا کاغذ بچھا کر قدرے فاصلہ دے کر خطائیاں رکھتے جائیں۔ بعد ازاں بھٹی کے اندر رکھ کر پکائیں۔ یعنی ان کا رنگ جب بادامی سا ہو جائے تو باہر نکال لیں۔ بس خطائیاں تیار ہیں۔

(۲)
سوجی کی خستہ خطائیاں

اجزا اور ترکیب تیاری

سوجی ایک سیر۔ میدہ۔ ایک سیر۔ چینی دانہ دار پسی ہوئی۔ ایک سیر۔ گھی۔ ایک سیر۔ نمک قدرے ضرورت۔ سمندر جھاگ دو تین ماشہ

سمندر جھاگ بذریعہ کھرل مانند سرمہ کے باریک کرلیں۔ اس کے اوپر کا چھلکا پہلے اتار لینا چاہیئے۔ پیسنے کے بعد کسی پتیلی میں، سوجی، میدہ، چینی، گھی، نمک اور پسی ہوئی سمندر جھاگ ڈال کر خوب زوردار ہاتھوں سے ملیں۔ جس قدر میدہ زیادہ پھینٹا اور گوندھا جائیگا اسی قدر خطائیاں عمدہ بنیں گی۔

---

(۴)

انڈے والی خطائیاں

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ سوا سیر۔ گھی تین پاؤ دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی۔ دس چھٹانک۔ انڈے دو عدد۔

اول گھی اور چینی کو کسی پتیلی میں ڈال کر زوردار ہاتھوں سے اسقدر ملیں۔ کہ دونوں اجزا بالکل یکجان ہوجائیں۔ اور ان میں کسی قسم کی ٹھیکی وغیرہ بالکل نہ رہے۔ اب اس مرکب کو خوب پھینٹیں۔ اور بعد پھینٹنے کے اس میں میدہ آمیز کردیں۔ اور پھر آدھ گھنٹہ اس طرح سے گوندھیں۔ کہ جس طرح گھی کا آٹا گوندھا جاتا ہے۔ اس کے بعد حسب خواہش چھوٹی یا بڑی خطائیاں کاٹ

کرٹین کی پلیٹوں پر تھوڑے تھوڑے فاصلے پر رکھتے جائیں۔ جب تمام خطائیاں بن جائیں۔
اس وقت کسی دوسرے برتن میں انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹ کر خطائیوں کے اوپر
لگاتے جائیں۔ اور بھٹی میں رکھ کر پکائیں۔

(۱۴)

نان خطائی بنانے کی ایک اور ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر۔ خمیرہ چھ ماشہ۔ نمک چھ ماشہ۔ چینی دانہ دار باریک
پسی ہوئی۔ چھٹانک بھر۔ گھی آدھ پاؤ۔ دودھ حسب ضرورت۔
میدہ کو جملہ اشیاء ڈال کر گوندھیں۔ اور تھوڑی دیر پڑا رہنے
دیں۔ پھر چھوٹے پیڑے بنا کر پلیٹ پر رکھتے۔ اور بھٹی میں آگ روشن کریں جب
خوب دہک جائے۔ آگ نکال کر پلیٹ اس میں رکھ کر منہ بند کر دیں۔ تھوڑی
دیر کے بعد دیکھیں۔ جب رنگ اس کا بادامی ہو جائے۔ نکال کر گھی اس پر لگا دیں۔
اور پھر رکھ دیویں۔ جب گھی سوکھ جائے۔ نکال لیویں۔ اور اگر تھوڑا سا مغز بادام
بقدر آدھ پاؤ کے اس میں ملایا جائے تو اور بھی زیادہ لذیذ بنیں گی۔

(۱۵)

نان خطائی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب

اجزا اور ترکیب تیاری

سوجی ایک سیر۔ دانہ دار چینی باریک پسی ہوئی - ایک سیر۔ کریم ایک پاؤ۔ بادام ایک پاؤ۔ گلاب ڈھائی تولہ - کیوڑہ ڈھائی تولہ۔ خالص گھی۔ مکھن یا ویجٹیبل آئل آدھ سیر۔ تین انڈوں کی سفیدی۔

پہلے گھی میں گلاب اور کیوڑہ ڈال کر جوش دیں۔ یہاں تک کہ صرف گھی رہ جائے اور گلاب اور کیوڑہ جل جاوے۔ اس سے گھی نہایت خوشبو دار ہوگا۔ بعد ازاں نصف سوجی گھی میں نیم بریاں کریں۔ ایک روز ٹھہر کر چینی کی چاشنی تیار کریں۔ اور بادام، کریم میدہ بریاں، گھی اور انڈوں کی سفیدی کا ملا کر خوب ملیں کہ ایک ذات ہو جائیں۔ بعد تین گھنٹے گذرنے کے پیسے پیسے بھر کے پیڑے بنا کر ماہی توے میں کاغذ بچھا کر سب پیڑے رکھ دیں۔ اور دوسرے کا ڈھکنا ڈھک دیں۔ اور اس کو کسی ایک سینی سے اوپر سے ڈھانک دیویں۔ اور اوپر نیچے نرم آنچ دیویں۔ جب خوشبو آجائے دیکھیں اگر رنگ بادامی ہوگیا ہو تو اتار لیویں۔ اور بعد ٹھنڈی ہو جانے کے نکالیں بہت خستہ ہوں گی۔

---

(۶)

نان خطائی اعلیٰ قسم

اجزا اور ترکیب تیاری

اس خطائی کی صفت یہ ہے کہ منہ میں رکھنے کے ساتھ ہی گھل جاتی

ہے۔ اور ایسی خوش ذائقہ ہوتی ہے کہ قابل بیان نہیں۔ لائق تناول امراء روسار کے ہے۔

فارمولا ملاحظہ فرمایئے۔

میدہ ایک چھٹانک۔ گھی ایک پاؤ۔ شکر سفید ایک پاؤ۔ سمندر جھاگ ۶ ماشہ۔ زعفران ایک ماشہ۔ سنگھاڑے کا آٹا باریک شدہ ۲ دو تولہ۔

ان سب اشیاء کو ایک قلعی دار برتن میں خوب ملیں۔ کہ سب ایک ذات ہو جائیں۔ اور گاڑھا پن آجائے۔ ایک کاغذ کا ماہی توے میں بچھا کر تھوڑا تھوڑا مثل ٹکریوں کے توڑیں اور اوپر سے سینی سے ڈھانک دیویں نیچے اوپر نرم آنچ دیویں۔ مگر ماہی توے کا منہ سینی سے خوب ملا دیں بلکہ آٹے سے بند کر دیں۔ بخارات نہ نکلیں۔ جب خوشبو آنے لگے۔ اور پختہ ہو جانے کا یقین ہو۔ اتار لیویں۔ مگر جب خوب ٹھنڈی ہو جائیں تو کھول کر دیکھیں ایسی خوش رنگ، خوش ذائقہ خوشبو دار ہونگی کہ قابل بیان نہیں۔ مگر یہ نسخہ موسم سرما میں تیار کیا جاتا ہے گرمی میں اگر یہ خطائیاں نہ ہی بنائی جائیں تو اچھا ہے۔ کیونکہ یہ عام قاعدہ ہے کہ جس قدر زیادہ گھی کی چیزیں پکائی جاتی ہیں وہ سب موسم سرما میں خوب گھی جذب کرتی ہیں۔ ان خطائیوں کا آٹا بہت کھنچتا جاتا ہے۔

اجزا اور ترکیب تیاری

یہ نان خطائی شہنشاہ اکبر کے واسطے تیار کی جاتی تھی۔
سوجی، ایک تولہ۔گھی، پاؤ بھر۔ چینی باریک پسی ہوئی۔
پاؤ بھر۔ کیترا، تین ماشہ۔ تیکھر۔ چھ ماشہ۔
لگن میں گھی شکر سوجی اور کیترا اور تیکھر باریک شدہ ڈال کر
ہتھیلی سے اس قدر رگڑیں کہ سب ایک ذات ہو کر گاڑھا ہو جاوے۔ پھر ماہی
توے میں کاغذ بچھا کر نان خطائی جسقدر بڑی چھوٹی منظور ہو کر بنا کر رکھیں۔
اور حسب ترکیب بالا پکا کر تیار کریں۔

نوٹ ——— یہ خطائیاں بھی موسم سرما میں ہی
تیار کی جاتی ہیں۔

---

(۸)

نان خطائی بادامی

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ سفید دانہ دار چینی نہایت باریک پسی ہوئی۔ تین پاؤ۔
گھی تین چھٹانک۔

جملہ اجزا بطریق بالا گوندھ کر، خطائیاں پکالیں۔

(۹)

اراروٹ کی خطائیاں

اجزا اور ترکیب تیاری

اراروٹ آدھ سیر۔ میدہ آدھ سیر۔ چینی دانہ دار سفید نہایت باریک پسی ہوئی۔ تین پاؤ۔ گھی۔ ایک پاؤ۔

جملہ اجزا باہم آمیز کر کے بطریق معلومہ خطائیاں تیار کر لیں۔

نان

(۱)

نان ورقی

میدہ - ایک سیر۔ گھی خالص یا ویجیٹیبل آئل آدھ سیر۔ نمک آدھی چھٹانک زعفران تین ماشہ

اگر تین ماشہ زعفران منظور نہ ہو تو صرف ایک ماشہ زعفران لے کر اور میدے میں نمک ڈال کر دودھ سے مثل دوہری روٹی کے آٹے کے گوندھ لیں اور زعفران پیس کر ملائیں - اگر میٹھے منظور ہوں تو بجائے نمک کے ایک سیر چینی کی چاشنی

ڈالکر گوندھ لیں۔ بعد ازاں چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں۔ اور ہر ایک کی چپاتی بنا کر اوپر گھی لگائیں۔ اور پھر لپیٹ کر پیڑے بنائیں۔ پھر روٹی بنا کر گھی لگائیں پھر لپیٹ دیں۔ اسی طرح کئی مرتبہ کریں۔ بالآخر اس کی چپاتی لپیٹ کر ماہی توے میں پکائیں۔ لذت اس کی بیان سے باہر ہے۔ اس کی کئی پرتیں ہوں گی۔

---

(۲)

نان بادامی

اجزا اور ترکیب تیاری

مغز بادام مقشر ایک پاؤ۔ مصری۔ سوا پاؤ۔ گھی پانچ تولہ ۶ ماشہ میدہ ایک تولہ۔ انڈے۔ دو عدد۔ زعفران ایک ماشہ۔

پہلے مصری کی چاشنی تیار کریں۔ پھر بادام خوب باریک پیس کر مع میدہ شیرہ میں ملائیں۔ اور کھنچے سے خوب لت کریں۔ جب خوب سرد ہو جائے انڈے توڑ کر اس میں ملا کر آگ پر رکھیں اور گھی ملا کر کھنچے سے خوب چلائیں۔ بعد ازاں آگ پر سے اتار کر ایک سینی میں کاغذ بچھا کر مثل روٹی اس کو پھیلا دیں۔ اور ایک سینی اوپر سے ڈھانک کر نیچے نرم آنچ دیں۔ اعلیٰ درجہ کا لذیذ اور عمدہ بادامی نان تیار ہوگا۔ جس میں کہ خستگی بھی بہت ہوتی ہے۔

---

(۳)

نان خرمہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر۔ خرمہ۔ آدھ سیر۔ گھی ایک پاؤ۔ دودھ ایک سیر
گلاب۔ آدھ پاؤ۔ نمک۔ ڈیڑھ تولہ۔

پہلے میدہ میں نصف گھی ڈال کر خوب مسلیں۔ پھر دودھ میں نمک گھول کر اسے سخت گوندھیں۔ اور چھوہارے۔ گلاب میں پیس کر مثل پراٹھے کے روٹی کے درمیان میں دو پیڑوں کے بھر کر پکا دیں۔ اور اس طرح کو نچ کر گھی لگاتے جائیں۔ اور سرخی آنے پر دودھ اور پانی کے چھینٹے دیکر اتار لیں۔ بس تیار ہے۔

---

(۴)

نان پنیری

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر۔ گھی۔ ایک پاؤ دودھ آدھ سیر۔ پنیر ڈیڑھ پاؤ
نمک نو ماشہ خمیر چھ ماشہ۔ دہی۔ آدھ پاؤ۔ زعفران دو ماشہ۔

پہلے پاؤ بھر پنیر خوب باریک کتر کر گھی کے ساتھ، میدہ میں ملاکر خوب ملیں۔ اور دودھ میں خمیر اور زعفران ملاکر اس سے خوب گوندھیں۔ تھوڑی دیر ٹھہر جائیں۔ تاکہ خمیر قدرے اٹھ آوے اس کے بعد جسقدر باریک روٹیاں

بنانا مطلوب ہو، بنا کر، ایک سینی پر کاغذ بچھا کر رکھ دیں۔ اور نیچے اوپر نرم آنچ دیویں۔ نہایت لذیذ ہوں گی۔

---

(۵۱)

نان یزدی

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر۔ گھی پاؤ بھر، دودھ آدھ سیر، دہی پاؤ بھر

پہلے میدہ کو چھ ماشہ خمیر ڈال کر نصف گھی اور سارے کے سارے دودھ سے گوندھیں۔ آٹا اس کا مثل دوہری روٹی کے آٹے کے رہے۔ اور قبل دودھ سے گوندھنے کے خوب مسلیں۔ جب خوب گوندھ چکیں تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں تاکہ خمیر اٹھ آوے مگر خمیر بہت زیادہ نہ اٹھنے دیں۔ اس کے بعد بقیہ گھی اس میں ملا دیں۔ اور روٹیاں حسب خواہش بنا کر، ان میں ہر دو جانب تھوڑا تھوڑا دہی لگا دیں۔ اگر مرغوب نہ ہو تو دہی نہ لگائیں۔ اور ماہی توے پر حسب قاعدہ مذکورہ نان پکا لیویں۔

---

(۶۱)

نان لحمی

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی سوا پاؤ۔ گوشت تین پاؤ۔ لونگ چھ ماشہ الائچی۔ چھ ماشہ۔ دارچینی چھ ماشہ۔ دھنیا۔ آدھی چھٹانک۔ نمک ½ چھٹانک پیاز آدھی چھٹانک لہسن آدھی چھٹانک۔ ادرک آدھی چھٹانک۔

پہلے گوشت کا قیمہ کر کے لہسن دھنیا اور نصف مصالحے کے ہمراہ بطور یخنی خوب پکائیں۔ جب خوب گل جائے اس کو تھوڑے گھی سے لونگ ڈالکر بگھار دیویں۔ بعد اس کے شوربے کر اس سے میدہ گوندھیں۔ اور قیمہ کو باریک پیس کر ہمراہ بقیہ گھی، مصالحہ، عرق پیاز، ادرک کے ملا دیں۔ پھر حسب خواہش اس کی روٹیاں بنا کر ماہی توے میں اوپر نیچے آنچ دے کر پکا دیں۔ عجب خوش ذائقہ ہوں گی۔

---

(۷)

نان بغیوی

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ انڈے ۱۵ عدد خشخاش ۳ چھٹانک نمک۔ نصف چھٹانک۔ دھنیا۔ نصف چھٹانک۔ ادرک ایک چھٹانک پیاز ایک چھٹانک۔ مرچ سیاہ نو ماشہ۔

خشخاش کو پیس کر اس کے پانی سے میدہ کو گوندھیں اس کے

بعد انڈے توڑکر ہمراہ تمام مصالحہ باریک شدہ کے نمک، گھی، میدہ میں ملاکر خوب گوندھیں۔ اور اس کے بعد ماہی توے میں حسب خواہش روٹی بنا کر پکاویں نہایت نرم و خوش ذائقہ ہوگی۔

---

(۸)

نان لب جوڑ

اجزا اور ترکیب تیاری

یہ عجیب طرح کی روٹی ہوتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے۔ میدہ ایک سیر، گھی۔ آدھ سیر۔ نمک دو تولہ، دودھ بقدر ضرورت، زعفران تین ماشہ، اول میدہ کو نمک ڈال کر دودھ سے گوندھیں۔ اور زعفرانی میں کر اس میں ملا دیں۔ مگر میدہ مثل دوہری روٹی کے آٹے کے نرم رہنا چاہیئے۔ اس کے بعد روٹیاں بنائیں۔ اور دو دو روٹیوں کے درمیان میں گھی اچھی طرح لگا دیں اور ان کا منہ آپس میں خوب چپان کر دیں۔ کہ گھی نکل نہ جاوے اور توے پر یا ماہی توے میں نیچے اوپر آگ رکھ کر پکا دیں۔ مگر نرم آنچ درکار ہے۔

یہ روٹی جاڑے کے موسم میں بہت اچھی طرح پکتی ہے۔ اور گرمیوں میں یہ گھی اچھی طرح سے نہیں اٹھاتی۔ ایسی خوش مزہ ہوتی ہے۔ کہ بیان نہیں کی جاسکتی۔

(۹)

کلچہ

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ۔ ایک سیر۔ چینی دانہ دار نہایت باریک پسی ہوئی۔ ایک سیر۔ دودھ
ایک سیر۔ گھی سوا پاؤ۔ زعفران۔ دو ماشہ۔ کیوڑہ۔ ایک تولہ گلاب۔ ایک تولہ
اول، میدہ میں گھی آمیز کیجئے۔ پھر چینی کی چاشنی اور دودھ ملا کر
گوندھیئے۔ پھر ٹکیاں بنا کر سینک لیجئے۔ اس کے بعد گلاب اور کیوڑہ مقطر کیا ہوا
گھی مل دیجئے۔ اور دوبارہ سینک لیجئے۔ پس تیار ہے۔

شیرمال

(۱)

شیرمال ریشمی

میدہ سیر بھر، گھی پاؤ بھر، نمک دو تولہ، خمیر ایک تولہ، دودھ سوا سیر۔
پہلے دودھ کو جوش دیں اور بعد ٹھنڈا کر لینے کے نمک و خمیر گھول کر اس
سے خوب میدہ گوندھیں۔ بعد اس کے تھوڑی دیر تک تیار ہونے دیں۔ اور بعد

اس میں گھی ملاکر خوب اچھی طرح کُٹ دیں۔ اور نرم رکھ کر چھوڑ دیں۔ جب خمیر اٹھ آوے پیڑے جتنے بڑے منظور ہوں بناکر تھوڑی دیر ٹھہر جائیں۔ پھر میفیا دی شکل کی روٹیاں بناکر اس پر چار انگلیوں سے بیچ سے لے کر، ایک کنارہ تک جس طرف کا سرا کم ہے، نشان کھینچ دیویں۔ اور تنور میں لگا دیں۔ آنچ کوئلوں کی ہونی چاہیئے۔ جب قدرے سرخی معلوم ہو تو دودھ کا چھینٹا دے کر اتار لیویں۔

(۲) شیرمال خاصگی

میدہ ایک سیر، گھی خالص آدھ سیر۔ دودھ دو سیر، نمک آدھی چھٹانک، بالائی آدھ پاؤ، زعفران تین ماشہ، خمیر ایک تولہ۔

پہلے میدہ کو بالائی و نمک و خمیر ملاکر نگر دودھ سے بطریق مذکورہ بالا گوندھیں۔ بعد اس کے تھوڑی دیر تک تیار رہنے دیں۔ ایک کپڑا بھیگا ہوا ڈھانک کر اور بہ ترکیب مذکورہ پکاویں۔ دودھ کا چھینٹا دیویں۔ بہت خوش مزہ و نرم ہوگی۔

باقرخانی

باقرخانی ریشمی (۱)

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی ایک پاؤ۔ دودھ ایک سیر۔ بیضہ مرغ ایک عدد
خمیر ایک تولہ۔ نمک۔ آدھی چھٹانک

نمک میدہ میں ملائیں۔ اور کچے دودھ سے خمیر ملا کر خوب گوندھیں۔
جب خمیر تیار ہو جاوے۔ ایک روٹی بنا کر سینی میں پھیلا دیں۔ اور اوپر نیچے گھی لگا کر
مثل تنوری پراٹھے کے بیچ سے بذریعہ چھری تراش کر لپیٹ لیں۔ اور پیڑا بنا کر تھوڑی
دیر کے لئے ٹھہر جائیں۔ پھر اس کو پھیلا کر گھی لگائیں۔ اور تراش کر لپیٹ لیں۔ اور اسی
طرح چند بار کریں۔ بعد اس کے حسب پیڑے بنا کر ایک گیلی صافی سے چھپا کر تھوڑی دیر
کے لئے ٹھہر جائیں۔ پھر روٹی بنا کر شکل پراٹھا تنوری پکا دیں۔ جب سرخی آ جاوے بیضہ
بیضہ مرغ دودھ میں ملا کر چھینٹا دے دیں اور اتار لیویں۔

---

(۲)

باقر خوانی خاصگی

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی خالص تین پاؤ۔ بالائی ایک پاؤ۔ مغز
بادام تین چھٹانک زعفران تین ماشہ۔ دودھ دو سیر۔ خمیر ایک تولہ۔ انڈے
ایک عدد۔

پہلے میدہ کو مندرجہ بالا ترکیب کے مطابق گوندھ لیں۔ اس کے بعد

اگر بادام ملانے ہوں تو ملا دیویں۔ نہ ملانے ہوں تو مذکورہ بالا ترکیب کے مطابق روٹی بنا کر ہر دو جانب گھی لگا دیویں۔ اور پھر اس کو لپیٹ کر پیڑا بنا کر روٹی بنائیں۔ اسی طرح تمام گھی اس میں صرف کر دیں۔ پھر تھوڑی دیر تک رک جائیں اور روٹیاں بنا کر بادام کی ہوائیاں باریک کتری ہوئی ایک جانب لگا کر تنور یا ماہی توے پر مثل پیڑا اٹھنے کے کو پچ کر پکا دیں۔

سینڈوچز پڈنگ
اور
ساس

کتھ سازی کا کام

مصنفہ۔ شیو ناتھ رائے لسکین۔

اس کتاب میں خیر کی لکڑی سے کتھ تیار کرنے کے مفصل اور پریکٹیکل طریقے درج ہیں۔ یہ لکڑی بہت سستی ملجاتی ہے جس سے بیش قیمت کتھ تیار کرکے آپ ہزاروں روپیہ پیدا کرسکتے ہیں۔ کتھ پان میں کھانیکے علاوہ ملوں میں کپڑا رنگنے کے کام میں بھی آتا ہے۔ لہذا کتھ ملک کے لاکھوں پان فروش و پنساریوں اور ملوں کو فروخت کیا جاسکتا ہے۔ اس کتاب میں کتھ بنانے اور اس کی تجارت پر مکمل معلومات درج ہیں۔

قیمت تین روپے پچاس نئے پیسے محصول الگ۔

سینڈوچ

(۱)
گلاب کے پھول کے سینڈوچ

گلاب کے پھول بقدر ضرورت لے لو۔ اور انکی پتیوں میں مکھن لگا کر رات کو رکھ دیں۔ صبح پتیوں سے مکھن پونچھ کر ڈبل روٹی کی سلائیسوں پر لگائیں۔ اور تازہ گلاب کی چار پتیاں سلائیسوں کے درمیان رکھ کر سینڈوچ بنالیں۔ ایک سلائیس پر چار پتیاں رکھیں۔ اور اس پر دوسری سلائیس رکھیں۔

---

(۲)
کشمش کے سینڈوچ

کشمش ۲ چھٹانک۔ مغز اخروٹ ۲ چھٹانک بادام ۲ چھٹانک لیموں کا عرق۔ آدھا بڑا چمچہ۔ ابلی ہوئی کشمش بقدر ضرورت۔ مکھن لگی ہوئی ڈبل روٹی کی سلائیس۔

کشمش کو دھو کر پیس لیں۔ پھر اس میں مغز بادام کتر کر اخروٹ کا گودا دگری اور لیموں کا عرق ڈالدیں۔ اور ڈبل روٹی کی سلائیسوں پر لگا کے

سینڈوچ بنالیں۔ ابلی ہوئی کشمش سینڈوچ پر رکھ دیں۔ بہت نفیس ہونگے۔

(۴۳)

ٹماٹر کے سینڈوچ

ٹماٹر چار پانچ۔ ڈبل روٹی تازہ ایک عدد۔ مکھن تھوڑا سا۔
کالی مرچ اور سرکہ یا لیموں کا رس حسب ذائقہ۔

ان پر کھولتا ہوا پانی ڈال کر دو منٹ تک ویسا ہی رہنے دیجیئے۔
پھر پانی پھینک کر ٹھنڈا پانی ڈالیئے۔ تھوڑی دیر بعد پوست اتار کر باریک چکتیاں اتار لیجیئے۔ اور حسب ذائقہ نمک کالی مرچ اور سرکہ یا لیموں اس پر ڈالیئے۔ بعد میں اس کی بالکل چکتیاں کاٹ لیجیئے۔ موٹی اچھی نہ ہوں گی۔ ایک ایک انچ میں پانچ چکتیاں کافی ہیں۔ ان پر ایک جانب مکھن لگاتے جاتے۔ پھر پورا ہونے کے بعد ٹماٹر کی چکتیاں بچھا دیجیئے۔ اور ایک مکھن والا سلائیس یعنی چکتی مکھن کی جانب سے اس چکتی پر دبایا جائے۔ تمام ہونے کے بعد ان ٹکڑوں کے ایک ایک سے چار چار ٹکڑے کر لیجیئے۔ اور ایک رکابی میں رکھ کر ٹماٹر کے بچے ہوئے ٹکڑوں میں تھوڑا سا نمک کالی مرچ، سرکہ، لیموں کا رس، کٹی ہوئی پیاز اور ہری مرچ کتر کر اطراف میں ڈال دیجیئے۔ خوشنما ہوگا۔

مکمل جدید
بیکری گائیڈ
مصنفہ: جناب ویدپرکاش صاحب شرما بی ایس سی
پبلشرز: مشورہ بکڈپو، رام نگر، گاندھی نگر دہلی